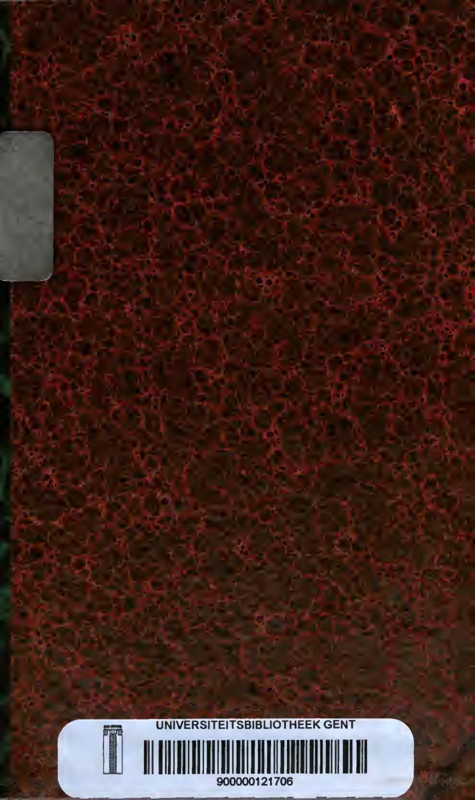
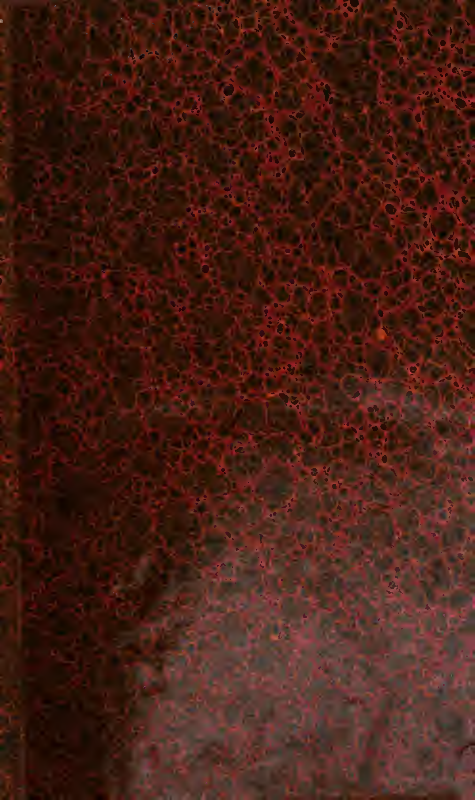




UNIVERSITEITSBIBLIOTHEEK GENT
900000121706



STATISTIQUE

DU

DÉPARTEMENT

DE LA ROER,

PAR A. J. DORSCH,

Sous-Préfet de l'arrondissement de Clèves, Associé correspondant de la Société d'Agriculture du département de la Seine, et de celle des sciences et des arts séante à Mayence.

Avec deux cartes topographiques.

COLOGNE,
de l'imprimerie de OEDENKOVEN et THIRIART.
AN XII (1804.)

Nothing tends so much to promote public spirit, as the study of politics, of the several systems of civil governement, their advantages and disadvantages, of the constitution of our own country, its situation and interest, with regard to foreign nations, its commerce, its defense, the disadvantages it labors under, the dangers to which it may be exposed, how to remove the one, and how to guard against the other. Upon this account political disquisitions, if just, and reasonable and practicable, are of all the works of speculation the most useful. Even the weakest and the worst of them are not altogether without their utility They serve at least to animate the public passions of men, and rouse them to seek out the means of promothing the bappiness of the society.

The Theory of moral sentiments, by AD. SMITH,
Vol. I. Part. IV. Sect. I.



AU CITOYEN

ALEXANDRE MÉCHIN,

PRÉFET

DU DÉPARTEMENT DE LA ROER.


EX LIBRIS
C. VAN HULTHEM,
SOC. R. AGRIC. ET BOTAN.
GANDENSIS PRAESIDIS.
Nihil est agricultura melius, nihil homine, nihil libero dignius.
Cic.

Citoyen Préfet,

Vous savez apprécier l'importance du département qui s'honore de Votre administration.

Qui mieux que Vous connaît les moyens de faire le bonheur de ses bons habitans, et les obstacles qui peuvent s'opposer à leur prospérité?

Tous vos momens sont consacrés à utiliser les uns et à vaincre les autres.

Les preuves s'en trouvent consignées dans les annales du département: elles

sont gravées dans les coeurs de vos administrés.

Plus d'une fois j'ai été le témoin et même l'interprète de leurs sentimens.

Les miens se confondent dans les leurs, et nous ne formons tous qu'un seul voeu, celui que Vous consentiez à rester toujours notre premier magistrat.

Daignez, CITOYEN PRÉFET, trouver dans l'hommage de ce mémoire, une marque particulière de mon attachement respectueux.

DORSCH.

PRÉFACE.

Le département de la Roer est un des plus beaux, des plus riches de l'ancienne et de la nouvelle France. Il réunit à des champs bien cultivés, une industrie florissante et un commerce animé. Il renferme donc en son sein tous les élémens de la prospérité.

Sa statistique manque encore. Quelques personnes estimables en ont fourni des fragmens propres à exciter l'attention que le pays mérite sous tous les rapports. Celles qui étaient le plus en état de rédiger cet ouvrage, ont mieux aimé, agir que parler. Ils se sont plus occupés, d'améliorer le sort des habitans que d'en peindre le pays.

Qu'il me soit permis d'essayer cette description. Six années consécutives, consacrées à l'administration de ces contrées, tant en qualité de commissaire du gouvernement près de l'administration centrale, que comme sous-préfet d'un de ses arrondissemens, m'ont fourni les matériaux du travail que j'entreprends.

Pour y mettre l'ordre nécessaire, je présenterai d'abord l'état actuel du département, comparé avec l'ancien; je ferai la description des

productions de son sol; je passerai ensuite à la manière dont les habitans les préparent et je terminerai par le débit qu'ils font de leurs marchandises et denrées.

Tel est l'objet des quatre parties qui divisent ce mémoire.

Je suis loin de croire que j'aie épuisé la matière. Je regrette de n'avoir pu faire connaître la consistance de nos propriétés territoriales, et leur distribution en différentes cultures par arrondissemens communaux. Je regrette de n'avoir pu dresser sur les rôles des patentes le tableau des professions et métiers qui s'exercent dans le département; de n'avoir pu fournir un état détaillé des produits des contributions indirectes de toute nature; et de n'avoir pu m'étendre d'avantage sur le bilan de nos fabriques de même que sur la comparaison des dépenses et des revenus de notre agriculture.

Je n'ai rien négligé pour obtenir les données nécessaires à la confection de ces états; mais je n'ai pu y réussir. Quant à la consistance des biens-fonds du département, je n'ai pas voulu mettre sous les yeux de mes lecteurs, les renseignemens qui ont été donnés en l'an 6, à l'administration centrale et au commissaire près d'elle. Tout le monde sait, que, guidées par un zèle mal-entendu pour le bien du canton, les administrations municipales cachèrent

une partie de propriétés territoriales, craignant d'être trop imposées dans la contribution foncière. Il n'y a que l'arpentage général, commencé en l'an 11, qui peut conduire à une connaissance exacte des propriétés territoriales.

Les deux cartes sont nouvelles. Ferrari n'étant pas parvenu jusqu'à ce pays, nous n'en avons pas encore eu de bonnes. L'administration centrale, en l'an 6, lors de la première organisation a fait faire une carte du département par Mr. Schürmann, géomètre, contrôleur des contributions à Gueldres; mais la célérité avec laquelle elle a été levée a nui beaucoup à son exactitude. Dans l'année suivante il en a paru une autre à Cologne par Mr. Dupuis, ingénieur: elle n'est pas moins défectueuse. Je peux donc me flatter de fournir le premier une bonne carte, qui est entièrement conforme à la dernière organisation administrative et judiciaire du pays. Les arrondissemens de Clèves et de Créveld y sont sur-tout de la plus parfaite exactitude. Le plan en a été levé sur les lieux mêmes, ainsi que celui du canal eugénien dont la carte est aussi très soignée.

En parlant des matériaux de ce mémoire, je ne dois pas oublier de remercier mes anciens collègues, les commissaires près des administrations de canton et mes amis de ce départe-

ment, qui me les ont, pour la plûpart, procurés. Je ne peux non plus négliger de parler ici de la reconnaissance que je dois à Messieurs Oedenkoven et Thiriart, imprimeurs-libraires à Cologne, pour tous les soins qu'ils ont donnés à l'édition de mon ouvrage.

On trouvera peut-être que dans quelques articles, j'ai excédé les bornes prescrites à ces sortes de mémoires. Le mode d'administrer la justice, de percevoir les contributions directes, de surveiller l'entrée et la sortie des marchandises, de tels articles n'offrent rien de nouveau à ceux qui connaissent la législation française ; mais je réclame leur indulgence en faveur des allemands que le Rhin sépare de notre territoire. Ayant été unis depuis plusieurs siècles, sous le même régime, aux habitans de la Roer, ils portent encore des regards sur leurs anciens frères, et désirent savoir l'état où ils se trouvent depuis que ces liens sont rompus et que le Rhin trace la limite naturelle de la France et de l'Allemagne. C'est ce qui m'a engagé à remonter souvent à l'état passé, pour mieux faire ressortir le présent.

On me pardonnera encore les détails où je suis entré sur l'usage de certaines plantes, d'arbres et d'autres objets. Il m'a paru que leur connaissance devait être répandue parmi nos

habitans qui peuvent en retirer des avantages réels, et concevoir par ce moyen plus d'amour pour un pays que la nature a doué de tant de bienfaits.

Je ne me suis pas dissimulé la grandeur de l'objet de ce mémoire; mais je pense, avec Pline, que dans les grandes choses les entreprises sont louables, si même elles ne réussissent pas.

Il est vrai, le titre de mon livre ne répond pas à la signification que les écrivains donnent au mot statistique; mais n'ayant pu trouver de meilleur titre, j'ai pris la licence d'étendre les limites de statistique et de comprendre dans son domaine la connaissance de tout ce que le département possède ou peut posseder et des objets qui y ont rapport. Puisse cet essai contribuer à faire répandre la grande importance du département de la Roer. Puisse-t-il contribuer à dissiper des préjugés locaux et à encourager ses habitans à la culture de quelques objets dont leur sol et leur industrie sont susceptibles! Puisse-t-il sur-tout attirer l'attention publique sur les améliorations de l'état actuel du département! *Gaudeo - - - quod patria nostra florescit, quam mihi a quocumque excoli jocundum.* Plinius Epist. Lib. V. Ep. 12 ad Fabatum.

Il me reste à rendre compte des pièces officielles qui ont servi à mon ouvrage, et je suis satisfait de trouver, par là, l'occasion de nommer les principaux fonctionnaires publics qui, depuis le régime français, ont administré ce département. Voici ces pièces:

Recueil des réglemens et arrêtés du commissaire du gouvernement dans les quatre nouveaux départemens, depuis le 14 *brumaire an* 6, *première époque de leur organisation départementale, jusqu'au premier vendémiaire an* 8. 12 tomes, gr. in-8. Strasbourg chez Levrault, imprimeur, an VII.

Recueil des réglemens et arrêtés du commissaire du gouvernement pendant les années 8, 9 *et* 10. 7 vol. formant la continuation du recueil précédent. A Mayence, chez Crass.

La première collection contient les arrêtés publiés par les citoyens Rudler, Marquis et Lakanal; la seconde ceux des commissaires Lakanal, Shée, Jollivet et Jean-Bon St-André. Aucune loi, aucun arrêté du gouvernement n'était obligatoire pour le pays d'entre Meuse et Rhin, et Rhin et Moselle, si le commissaire ne l'avait inséré dans ses réglemens. Le cit. Rudler fut le premier commissaire, nommé à cette place par le directoire exécutif le 14 brumaire an 6; il entra en fonctions le mois suivant et les remplit jusqu'en ventôse an 7. Le

premier consul l'a appellé depuis, à la préfecture du département du Finistère. Le cit. Marquis lui succéda, et occupa cette place jusqu'au mois de fructidor an 7. Il est préfet du département de la Meurthe. Le cit. Lakanal exerça ensuite les fonctions de commissaire jusqu'en frimaire an 8, après quoi il est retourné à l'institut national dont il est membre. Son successeur fut le cit. Shée, aujourd'hui conseiller d'état et préfet du département du Bas-Rhin. Le cit. Dubois Dubais avait été nommé en remplacement du cit. Lakanal; mais il n'est pas entré en fonction, ayant été à cette même époque appellé au sénat conservateur. Le cit. Jollivet fut chargé, après le cit. Shée, du commissariat, au commencement de l'an 9 et y resta jusqu'au mois de frimaire an 10, époque à laquelle il rentra au conseil d'état. Le dernier commissaire fut le cit. Jean-Bon St.-André. Il a rempli ses fonctions depuis frimaire an 10, jusqu'à la fin de la même année. Depuis ce tems, les préfets des quatre nouveaux départemens, communiquent immédiatement, à l'instar de leurs collègues de l'intérieur, avec les ministres et les conseillers d'état.

Recueil des actes de la préfecture du département de la Roer. 2 vol. in-4. Aix-la-Chapelle an 11 et 12. Ces actes émanent du cit. Alexandre Méchin, troisième préfet du département.

Le premier était le cit. Simon. Le 21 thermidor an 8, fut le jour de son installation, lors de laquelle le cit. Bessejon prononça un excellent discours qui fut imprimé et qui termina les actes de l'administration centrale dont les membres étaient les citoyens Bouget, président; Cogels, Caselli, Cromm et Bessejon. Simon est mort à Aix-la-Chapelle au commencement de l'an 10. Le cit. Rulhières, sous-préfet à Falaise, fut nommé pour le remplacer; mais étant malade, le cit. Jacobi, conseiller de préfecture, continua l'interim que le ministre de l'intérieur lui avait déjà auparavant confié pendant la maladie du cit. Simon. Rulhières est mort à St. Denis vers la fin de l'an 10. Le cit. Méchin lui succéda le premier vendémiaire an onze.

Je dirai enfin, pour dernière observation, que l'absence de l'auteur du lieu de l'impression l'a empêché de corriger deux fois les épreuves, et de supprimer quelques légères répétitions qui pourraient bien se rencontrer dans cet ouvrage.

I.

COUP D'ŒIL GÉNÉRAL

SUR

LE DÉPARTEMENT.

TOPOGRAPHIE.

Position géographique.

Le département de la Roër est situé au Nord de la république française, entre la Meuse et le Rhin. Ses limites sont :

A l'Est, le Rhin depuis la ligne tracée vis-à-vis l'embouchure de la Sieg, jusqu'au dessous d'Emmerich, ville prussienne sur la rive droite, à l'endroit où le Waal se sépare du Rhin à Kekerdom, commune de l'arrondissement de Clèves.

Au Nord, la république batave.

A l'Ouest, les départemens de l'Ourte et de la Meuse-inférieure, la Meuse depuis l'embouchure de la Nierse dans cette rivière jusqu'à Venlo, en comprenant le canton de Horst sur la rive gauche de la Meuse.

Au Sud, une ligne tracée vis-à-vis l'embouchure de la Sieg jusqu'à Bordenum et Hederich, l'Erft depuis ce point jusqu'à Schöenau, la ligne dirigée sur Ardorf s'arrêtant à Hamel et partant de ce point par une ligne droite dirigée sur Schleiden.

Telles sont les limites que le commissaire général du gouvernement dans les quatre nouveaux départemens, a assignées au département de la Roër par son arrêté du 1.er Pluviôse an 6.

Il est placé au cinquante-unième dégré de latitude et au vingt-quatrième de longitude sur le méridien de Paris. Sa plus grande longueur du Nord au Sud est de seize myriamètres. Sa plus grande largeur de l'Est à l'Ouest, de sept myriamètres et quelques kylomètres; de sorte qu'il occupe plus de trois cent lieues quarrées ou 5,000,000,000 mètres quarrés ou centiares.

Le climat y est modéré, très humide et souvent nébuleux. Le printems commence tard, mais l'automne est à l'ordinaire beau. Le sol est fécond, dans sa plus grande partie; mais il contient beaucoup de sables, de marais et de landes. On y rencontre de vastes plaines, plusieurs coteaux entrecoupés et quelques montagnes de peu d'importance. Les plus élévées sont celles de Montjoie et d'Aix-la-Chapelle. Les premières forment une chaine qui s'unit aux Ardennes. La montagne du nord d'Aix-la-Chapelle renferme des conchyles pierreuses et plusieurs objets pétrifiés. On prétend même qu'ayant fouillé dans son intérieur, on avait trouvé des dents pétrifiés d'éléphans.

Le département est bordé par deux fleuves, le Rhin et la Meuse. L'un et l'autre coulent vers le Nord. Le Rhin reste dans notre territoire de-

puis Cologne jusqu'à Kekerdom, ce qui fait, par rapport à ses sinuosités, une distance de vingt myriamètres. La Meuse s'étend depuis Sittard jusqu'à Gennep, distance de treize myriamètres. Le Rhin ayant changé de lit, plusieurs villes qu'il baignait autre fois, en sont maintenant éloignées. On ne peut cependant déterminer l'épôque où ce changement a eu lieu.

Outre ces deux fleuves, il y a encore des rivières qui arrosent l'intérieur du département : les plus considérables sont la Roër, la Nierse, l'Erft, l'Inde et la Wurm.

La Roër donne son nom au département. Elle prend sa source au-dessus de Montjoie dans les environs de Schleiden, département de l'Ourte, parcourt une partie du notre, en passant par Montjoie, Duren, Juliers, Linnich et se jette dans la Meuse à Ruremonde. Les grosses pierres qui se rencontrent dans son lit, empêchent qu'elle ne soit navigable.

La Nierse a sa source entre Odenkirchen et Gladbach dans un verger près du village de Venlo. A cinq kylomètres plus bas, elle met déja en mouvement sept grands moulins tant à grains qu'à papier. Elle traverse une partie des cantons d'Odenkirchen, de Neersen, de Kempen, de Viersen, de Wachtendonck, de Gueldres et de Goch. Ses eaux conservent presque partout la même force et la

même hauteur. Après avoir suivi un cours tortueux, entre plusieurs marais et des terres humides qui produisent le meilleur bois d'aulne, elles se confondent avec celles de la Meuse, près de Genneperhaus. La navigation est interceptée dans différents endroits, par les moulins qu'on a établis sur cette rivière et les bancs de sable qu'on y rencontre.

L'Erft nait entre Budderath et Holzmüllen, canton de Gemünd. Ayant traversé ce canton, ainsi que ceux de Zülpich, de Lechenich, de Bergheim, d'Elsen et de Neuss, où elle est navigable, elle tombe dans le Rhin près de cette ville.

L'Inde ou la Dente tire sa source des environs de Cornelis-Münster, et passe à Borcette, Eschweiler et Juliers. La Roër reçoit dans les environs de cette dernière ville cette rivière qui n'est nulle part navigable.

La Wurm vient des montagnes du Limbourg. Elle longe les limites de cet ancien duché et après avoir parcouru une distance de cinq myriamètres, elle se jette dans la Roër vis-à-vis Wassenberg. Elle charie une bourbe grasse qui sert d'engrais.

Toutes ces rivières sont poissonneuses.

Le Rhin fournit des brochets (*Hechte*), des perches (*Barsche*), des saumons, des carpes, des esturgeons (*Stoere*), qui pesent quelque fois deux

cent livres (dix myriagrammes) et des murènes (*Neunaugen*, *Bricken*), qui, mises dans des petits tonneaux, vont dans le haut Rhin et en Hollande où ce poisson sert à prendre des gabillaux.

Excepté les murènes, la Meuse produit toutes les autres espèces de poissons.

La Nierse fournit des anguilles (*Aale*), des écrevisses, des tanches (*Schleihen*). La Roër contient aussi des saumons et des truites.

Le département a aussi des canaux, mais qui sont en mauvais état. Le canal Eugénien, destiné à joindre le Rhin à la Meuse, va depuis Rhinberg jusqu'à Venlo. Un million de francs suffirait peut-être pour le rendre à la navigation et au commerce. Le nouveau canal commence à Gueldres et va jusqu'à Hamert, maison isolée aux bords de la Meuse. Le Gouvernement prussien l'a ouvert pour déssécher les marais qui se trouvent entre Gueldres et cette maison. Le canal de Clèves est encore en assez bon état, il baigne les pieds de la ville et se jette dans le vieux Rhin. Quand les eaux sont hautes, il est navigable jusqu'à l'embouchure de ce fleuve. Il n'en couterait pas beaucoup pour le faire servir à la navigation dans toutes les saisons, ce qui tournerait au grand profit de la ville. Calcar possédait autrefois un canal par lequel la ville communiquait avec le Rhin. Le Calflack y fournissait les eaux qui maintenant serpentent dans

le pays, jusqu'à ce quelles se perdent dans le Rhin. Le prince Schwedt de Brandebourg, qui préférait la tactique au commerce, a fait combler le canal près de la ville et l'a transformé en une place d'armes.

Ancienne division territoriale.

Le département de la Roër est formé de pays qui autre fois étaient indépendans ou gouvernés par des électeurs, des ducs, des comtes, des barons et des abbés. Le roi de Prusse, les électeurs Palatins et de Cologne en possédaient plus de quatorze quinzièmes. Ils exerçaient des pouvoirs plus ou moins limités par les actes de cession du pays ou d'autres transactions.

Jettons un coup d'oeil sur ce pays tel qu'il était lorsque l'Allemagne le possédait. En voici un apperçu général et approximatif, qui peut être de quelqu'utilité maintenant où notre département n'est pas mesuré et où sa population n'est pas exactement connue.

TABLEAU STATISTIQUE DU PAYS,

lorsqu'il faisait partie de l'Allemagne.

DÉNOMINATION.	RÉGIME.	Lieues carrées.	Population.	Révenus en flor.	OBSERVATIONS.
Duché de Clèves	Roi de Prusse. . .	26	55,000	324,223	Il n'est question que de la partie du duché de Clèves sur la rive gauche du Rhin.
Idem de Gueldres	Roi de Prusse. . .	24	47,900	658,445	
Principauté de Moeurs . .	Roi de Prusse. . .	6	20,000	26,000	
Seigneurie de Calbeck . . .	Baron de Morrien	1/4	500	3800	
Idem de Heerstgen	« « «	3/4	810	1000	
Ville de Cologne	Ville libre imp.le .	1/2	45,000	26,000	N'a point de territoire.
Baillage de Cologne	Electeur de Col.ne	46	100,000	200,000	De 78 lieues carrées que Cologne possedait sur la rive gauche du Rhin, 32 sont incorporées au département de Rhin et Moselle.
Seigneurie de Millendonk et Corvenbrock	Comte de Hostern	1/2	2660	9800	
Seigneurie de Wevelingshoven.	Comte de Rheder	1/8	2190	3000	

DÉNOMINATION.	RÉGIME.	Lieues carrées.	Population.	Revenus en flor.	OBSERVATIONS.
Seigneurie d'Enrath et Zoppenbrück avec plusieurs chateaux et villages	Comte de Virmont	1/2	4300	22,800	
Seigneurie de Hoersingen avec le chateau de Frohenberg.	Baron de Millendonk	1/4	1150	6500	
Seigneurie d'Alpen	Comte de Bentum et Steinfurt	1/2	2100	9500	
Zons avec un Bureau de Péages	Chapitre de Cologne	1/2	1000	16,000	
Seigneurie de Camp	Abbaye de l'ordre de Citeaux	1/4	1400	28,500	
Aix-la-Chapelle et territoire	Ville libre imp.le	1	33,000	115,000	
Baillages du duché de Juliers	Electeur palatin	60	186,000	800,000	De 75 lieues carrées que comprend le duché de Juliers

DÉNOMINATION.	RÉGIME.	Lieues carrées.	Population.	Revenus en flor.	OBSERVATIONS.
Seigneurie de Heiden . . .	Comte de Lerode et de Hatzfeld, baron de Bongard.	3/4	24,500	17,700	il y en a 15, qui appartiennent aux départemens de la Sarre et de Rhin et Moselle.
Idem de Merode	Comte de Merode	1/4	1,200	5,000	
Idem de Metternich	Nesselrode . . .	1/2	1,500	9,900	
Idem de Wickerath, Schwanenberg et Leuthocthof . .	Comte de Quadt .	1 ½	2,600	20,000	
Idem d'Eschweiler et Winental	Comte de Lerode .	1/3	2,400	6,000	
Idem de Gimnich et Colberg .	Baron de Beissel .	1/2	3,040	10,400	
Idem de Genzenich . . .	Comte de Schellard	1/4	1,090	6,000	
Idem de Hemersbach . . .	Baron de Berg .	1/3	1,200	6,000	
Idem Schoenau	Baron de Blanché.	1/8	600	5,400	
Idem de Setterich	Baron de Coutenhoven . . .	1/8	610	35,001	

DÉNOMINATION.	RÉGIME.	Lieues carrées.	Population.	Revenus en flor.	OBSERVATIONS.
Comté de Kerpen et Lommersum	Comte de Schaasberg	1	2,450	14,000	
Seigneurie de Bochum, Vogtsbell et Waldek	Baron de Gueldres et Clèves . .	3/4	3,950	15,500	
Seigneurie d'Evenheim . .	Baron de Pfeil de Scharfachten .	1/8	430	3,500	
Seigneurie de Turnich. . .	Baron de Hautehagen . . .	1/8	330	4,200	
Seigneurie de Borcette . .	Abbaye imp.le des dames de Citeaux	1/2	5,000	25,000	
Cornelis-Münster	Abbaye imp.le de l'ordre de Benedictins . .	2 1/4	800	46,000	
	Total général . . .		548,510	104,200	

Division du pays sous le régime Français.

L'arrêté du premier Pluviose an 6 du citoyen RUDLER, commissaire général du Gouvernement à Mayence, a divisé le département, pour ce qui concerne l'administration, en quarante deux cantons ou municipalités, qui étaient soumis à l'Administration centrale résidant à Aix-la-Chapelle, et pour ce qui regarde les tribunaux de police, en quatre arrondissemens. Les tribunaux civil et criminel résidaient à Cologne. Le département a perdu en l'an 7 les ex-cantons de Ravenstein et de Gemert, et la commune de Boxmeer, le ci-devant directoire exécutif les ayant cedé à la république batave. En vertu de l'arrêté des Consuls du 17 Ventose an 8, les Administrations centrales et municipales ont été supprimées dans les quatre nouveaux départemens de la rive gauche du Rhin et remplacées par des préfectures et des sous-préfectures, qui ont été placées dans les quatre arrondissemens, dont les noms sont: Aix-la-Chapelle, Cologne, Crèveld et Clèves. La résidence du Préfet a été fixée à Aix-la-Chapelle. Chaque arrondissement a un tribunal de première instance. Aix-la-Chapelle est le siège du Tribunal criminel; Trèves est celui du Tribunal d'appel pour les quatre départemens. Les arrondissemens de notre département

comprenent trois-cent-trente-trois mairies, dont la population totale a été portée à cinq-cent quatre-vingt-dix-mille, huit-cent, soixante-sept ames; mais il parait certain qu'elle monte aumoins à six cent mille.

La liste suivante offre à cet égard des notions assez exactes:

Liste des arrondissemens et mairies avec les noms de leurs chefs-lieux et des communes dont elles sont composées, ainsi que la population de chaque mairie.

ARRONDISSEMENT D'AIX.

Ex-canton d'AIX.

	Population.
Aix-la-Chapelle, mairie	27,000

Ex-canton de DUREN.

Duren	37,59
Hochheim, Kreutzau, Bergheim, Bochheim	1200
Birkersdorf, Stammeln, Wichhof, Daubenhausen, Seelhausen et Krauthausen	840
Binsfeld, Isweiler et Rommelsheim, Irresheim, Eggersheim, Bobbenheim	676
Merken, Hoven et Mariaweller . . .	1358
Norvenich, Wissersheim et Pool . . .	845

	Population.
Mertzenich, Goltzhenn, Bauweiler et Girbelsrath	1095
Niederzier	886
Straas et Horn, Langenbroich, Gey, Hau et Hürtgen	1495
Eichs, Contzendorf, Schlich, Dorn, Merode, Geich et Obergeich . . .	1225
Arnoldsweiler, Essen et Morschenich .	1059
Pier, Cuchen, Lucherberg, Jungensdorf et Hommenich	1196
Ollesheim, Eschweiler, Hochkirchen et Kanweiler	608
Birgel, Lendersdorf, Gürtzenich, Betzburg et Kupferath	1496
Total . .	17,738

Ex-canton de FROITZHEIM.

Froitzheim, Vettweis, Kettenheim et Ginnich	1011
Keltz, Gladbach et Luxheim . . .	923
Sievernich, Diesternich et Mödersheim	818
Fussenich. Geich et Juntersdorf . .	731
Wollersheim, Fussenheim, Thum, Berg et Thur	845
Burvenich, Eppenich et Embken . .	847
Nideggen, Blentz et Abenden, Obermaubach, Bruck et Schlagstein . . .	1006
Bergstein, Brandenberg et Maubach, Roland et Kall	947

	Population.
Drove, Broich, Rath, Leiversbach, Udingen, Soller, Jacobwüllesheim et Thum	1228
Total . .	8356

Ex-canton de BORCETTE.

BORCETTE, mairie	4180
Forst et Eilendorf	1535
Haaren et Verlautenheide	1050
Weiden, Versch, Dommerswinkel et Morsbach	1768
Wurselen, Scherberich, Schweilbach, Oppen, Grevenberg, Ellenrath, Bissem, Driesen et Haal	2772
Laurenzberg, Försch, Seffent, Vettschau, Orsbach, partie Lemiers et partie quartier de Vaals et Maisons environnantes	1810
Richterich, Horbach, Bank et dependances	1691
Pannisheid, Kohlscheid, Kleinheid et dépendances	1479
Cornely-Munster et ses hameaux, Breinig, Gorscheid et Verwegen . . .	2634
Walheim, Friesenrath, Schmiedhof, Neelheim, Schleckein et Ober-Forsbach	1878
Brand, Rollef, Nieder-Forsbach et Fründ	888
Total . . .	21,685

Ex-canton de LINNICH.

	Population.
LINNICH, mairie	1016
Brachelen	1790
Cörrentzig, Ruhrich et Kofferen . .	1134
Gevenich et Glimbach	916
Ederen et Gereonsweiler	1296
Frey-Aldenhoven et Durboslar . . .	890
Barmen, Flösdorf, Schaufenberg . .	995
Siersdorf et Schleiden	1120
Aedenhoven, Engelsdorf, Frommerath, Patteren, Ober-et Niedermertz . .	1940
Coslar, Hasenfeld, Niesten, Burheim et Lintzenich	1438
Kirchberg et Altdorf	882
Inden et Schophoven	1240
Fronhofen, Langendorf, Putzlohn, Erberich et Langweiler	1070
Total . . .	15,727

Ex-canton de HEINSBERG.

HEINSBERG et Unterbruch	1942
Kirchhoven	1645
Wassenberg et Orsbeck	1221
Herkenbusch et Mélich	899
Bergelen, Ophoven, Kleinkirchen et Effelt	1484
Waldenrath	1474
Brunsrath et Obspringen	1465
Myhl, Arsbeck, Rodingen, Wichenrath	1202

	Population.
Ratheim	1071
Hilfart et Porselen	890
Dremmen et Horst	1565
Breberen et Nachbarscheid	565
Oberbruch et Hulhoven	632
Aphoven, Schaafhausen et Schleiden .	1537
Haaren, Soperich, Brügelgen et Frelingshoven	756
Waldfeucht, Bocket et Langenbruch .	1512
Karcken et Kempen	1585
Total . . .	21,445

Ex-canton de SITTARD.

SITTARD, mairie	3339
Wehr, Susterseel et Broichsittard . .	1300
Saffelen et Hongen	1207
Susteren	1019
Urmonde et Berg	714
Grevenbicht	908
Limbricht et Guttekoven	1014
Born, Hollum et Buchten	1066
Havert	991
Millen	1025
Münstergelehn et Hillenberg	804
Total . . .	13,387

Ex-canton de GEILENKIRCHEN.

	Population.
GEILENKIRCHEN et Hunshoven . . .	2580
Immendorf, Waurichen, Prommern et Anweiler	1350
Wurm, Bech, Suggerath, Mülendorf, Leiffert et Immendorf	1084
Puffendorf, Loverich et Floverich . .	997
Baesweiler, Oidweiler et Beggendorf .	1291
Frelenberg, Zweibruggen, Balenberg et Perselen	940
Teveren et Grotenrath	1180
Scherpenseel, Marienberg, Neppenbusch et Windhausen	1035
Randerath, Krandorf, Nirm, Kogenbroich, Utrath, Hemmerich et Linderen	1454
Birgden et Kilsrath	957
Gangelt, Stahé et Niederempt . . .	1584
Schummer-Quartier et Hastenrath . .	839
Total . . .	15,291

Ex-canton de GEMUND.

GEMUND, Mulsbenden, Meiner, Dedlin et Wolfgarten	1119
Dreyborn, Olef et Lohrbach . . .	1546
Eichz, Floisdorf et Berg, Glehn et Hastel	930

	Population.
Bleibier, Vlatten, Hergarten, Buer et Schutzendorf	919
Heimbach, Hausen et Hasenfeld . .	1176
Wallendahl, Dottel, Scheven, Calenberg, Heister, Voissel, Luckerath .	720
Keldenich, Sötenich, Call et Daubenrath	710
Vossem, Hartzheim, Lohrbach et Bergheim, Mertzenich, Holtzheim, Breidenbend, Roggendorf et Kramp . .	1243
Weyer, Zingheim, Eiserfey, Calmuth, Usel et Valscheid	1036
Nöthen, Pesch, Gilsdorf, Hahn, Kolfenbach, Weeschem et Bergrath . .	650
Holtzmülheim, Gerichtgau, Buerfraulgau, Scholl et Rodderath	500
Total . . .	10,549

Ex-canton de MONTJOIE.

MONTJOIE	3250
Kaltenherberg	1078
Hoeven et Rohr	365
Imgenbruch et Mutzenich et Contzen .	1737
Rötgen et Rott	1590
Simmerath, Rollesbroich, Huppenbroich, Birckenrath, Witzerath et Paustenbach	1012
Lammersdorf, Zwyfall et Muldardshütte	969
Eicherscheid et Hammer	1345

	Population.
Kesternich, Strauch, Steckenborn . .	1150
Ruhrberg et Planschult	720
Schmitte, Vossenack, Hetzingen et Simonsgall	1390
Dedenborn et Woffelsbach	930
Total . . .	15,536

Ex-canton d'ESCHWEILER.

Eschweiler, Rohe, Rötgen et Bergrath	2900
Nothberg et Hastenrath	1400
Dürwiss et Lohn	1142
Weisweiler et Huchlen	850
Stolberg	1900
Lammersdorf, Frentzen	850
Gressenich, Mausbach et Vicht . . .	1350
Höngen, Laurentzberg et Warden . .	1268
Heisteren, Hamich et Schevenhütte .	1120
Langenwehr et Stütgerloch	1234
Broich, Neusen, Linden, Euchen et Vorweiden	1380
Bardenberg, Niederbardenberg et Dufferscheid	1600
Busbach, les hameaux Dorf et Krauthausen	900
Kinsweiler, St. Georges, Hellrath . .	1010
Total . . .	18,904

ARRONDISSEMENT DE COLOGNE.

Ex-canton de COLOGNE.

	Population.
COLOGNE	45,000

Ex-canton de WEIDEN.

Effern, Stotzen, Lindt et Kriel . .	750
Frechen, Bachem et Buschbell . . .	1800
Lövenich, Gross-Königsdorf et Klein-Königsdorf et Usdorf	1000
Friemersdorf, Brauweiler, Mansteden, Wiederdorf et Donsweiler	700
Pullheim, Ingendorf, Geyen et Sinteren	1100
Longerich, Nippes, Volkhoven, Niel, Merheim et Metzem	900
Mungersdorf, Ossendorf, Melaten, Bockelmond et Mengenich	1200
Total . . .	7450

Ex-canton de DORMAGEN.

DORMAGEN, Horrem, Hackenbroich et Delhoven	1500
Zons et Sturtzelberg	1200
Nievenheim et Straberg	1100
Nettesheim et Gohr	1600
Rommerskirchen comprenant cette commune et les quatre villages qui en dépendent	1290
Stommel, Sinnersdorf et Esch . . .	1650

	Population.
Woringen, Merkenich, Langen, Fühlingen, Roggendorf et Weyler. . .	1210
Total . . .	10,550

Ex-canton de BERGHEIM.

BERGHEIM, Zieverich, Bergheimerdorf, Kenten, Quadrat, Ichendorf et Wiefeld	1602
Caster, Lipp, Millendorf, Omagen et Epprath	910
Königshoven, Harf, Morken et Hohenholtz	1715
Pütz, Kirchherten, Grotenherten, Kirch-Trosdorf et Klein-Trosdorf	1753
Esch, Ober-et Nieder-Empt, Elsdorf, les fermes séparées: Engelsdorf et Tollhausen	2314
Paffendorf, Glesch, Ober-Aussem et Nieder-Aussem	1571
Huchelhoven, Rheidt, Busdorf, Fliesteden et Glessen	1246
Bedburg, Buchholtz, Auenheim, Frauweiler, Garsdorf, Rath, Blecken et Kerdorf	1459
Total . . .	12,570

Ex-canton de KERPEN.

KERPEN, Mödrath, Langenach et Lorsfeld	2050

	Population.
Blatzheim, Niederbohlen, Bergerhausen, Seelrath, Dorsfeld, Geilrath, Onnau et Geffelsberg	1508
Buir, Oberbohlen, Rath, Manheim et Bochheim	1433
Sindorff, Sehnrath, Horm, Hemmersbach et Bosdorf	1942
Heppendorf, Ahe, Widdendorf, Thorr, Grouven, Berrendorf, Giesendorf et Etzweiler	2570
Turnich, Balkhausen, Bruggen, Bottenbroich, Grefrath et Habbelrath . .	1656
Total . . .	11,159

Ex-canton de ZULPICH.

Zülpich et Bessenich	1120
Nemmenich, Oberelvenich, Kövenich et Weiler	930
Wichterich, Mülheim et Niederelvenich	1470
Frauenberg, Oberwichterich, Elsig, Euenheim et Durscheven	1040
Euskirchen, Kessenich et Billig . . .	1600
Wachendorf, Antweiler, Weingarten, Rheder, Lessenich, Ziefel, Risdorf, Eschweiler et Kalkar	900
Commeren, Gelm, Katzfey et Schwaven	700
Satzfey, Firmenich, Gartzen et Wiskirchen	800

	Population.
Entzen, Schwerfen, Lintz, Lövenich et Ulpenich	900
Sinzenich, Hoven et Floren, Langendorf et Mertzenich	950
Total . . .	10,410

Ex-canton de BRUIHL.

Brühl, Badorf, Schwadorf et Vochem	3100
Hürth, Fischenich, Berenrath, Gleuel et Hermülheim	2900
Rondorf, Suerdt, Rodenkirchen, Weis, Godorf et Immendorf	1930
Waldorf, Hemmerich et Kadorff, . .	2550
Sechtem, Roesberg et Merten . . .	2550
Hersel, Udorf, Widdig, Herfeld, Gross-Wessling et Klein-Wessling et Keldenich	2880
Total . . .	15,910

Ex-canton de JULIERS.

Juliers	2341
Hambach, Broich, Stetternich, les Chartreux, Selgesdorf et Altenburg .	1550
Tetz, Boslar, Hompesch, Huttorf . .	1474
Hasselsweiler, Gevelsdorf, Müntz et Raelshoven	1310
Titz, Opherten, Mund, Amelen et Spiel	1090
Steinstrass, Lich et Holl	1930

	Population.
Mersch, Pattern, Gusten et Weldorf .	1700
Rödingen, Kulrath et Bettenhoven. .	1381
Total . . .	12,776

Ex-canton d'ELSEN.

ELSEN, Furth, Orken, Nothhausen, Elfgen	1186
Grevenbroich, Neuhausen, Barrenstein et Aldenrath	1530
Hemmerden, Capellen et Gilverath . .	1400
Bedburg-Dick, Gierath et Gobberath .	1415
Wevelinghoven et Langwaden . . .	1400
Gusdorf et Gindorf	1090
Frimersdorf, Neurath, Nanderath, Ingenfeld et Kohlerhoff	1076
Evinghoven, Höningen, Wideshoven, Oekoven et Ramrath	1014
Hulchrath, Neukirchen, Hasten et Helffenstein	1429
Gatzweiler, Jackerath et Priesterrath .	1493
Total . . .	13,033

Ex-canton de LECHENICH.

LECHENICH, Blesheim, Conradsheim, Ahren, Herrig et Meller	1960
Gimnich, Ving et Dirmertzheim . .	2000
Liblar, Buschfeld, Kierdorf et Bliesheim	1600
Friesheim, Borr et Niederberg . . .	1450
Erp, Pinxheim et Dorweiler . . .	1440

Population.

Lommersum, Hausweiler, Derkum et Ollen 1400

Weilerschwist, Gross- et Klein-Vernig, Schwartzemar et Metternich . . . 1700

Total . . . 11,550

ARRONDISSEMENT DE CREVELD.

Ex-canton de CREVELD.

Creveld 7443

Ex-canton de VIERSSEN.

Vierssen et les diverses sections nommées Housgarten 5016

Ex-canton d'ERKELENZ.

Erkelenz, les hameaux d'Oesterich, Buschendorf, Ohrath, Mennekrath, trois moulins à Vent et Etgenbruch 2529

Kuckoven, les hameaux de Holt, Comeden, Gimschen, Bellinghoven et Wancherath 1590

Beeck, les hameaux de Bath, Holtum, Anhoven, Kipshoven, Isengraven, Fössenberg, Morshoven, Melbusch, Feldehoff, Gribshoven, Koxbach, Ellinghoven, Reiche et un moulin à Vent 2415

	Population.
Wegberg, Tuschenbroich et Gequecken	841
Schwanenberg, les hameaux de Lentholt, Genhoff, Genfeld et Grambusch	823
Huckelhoven et Doverath	860
Klein-Gladbach, Golickrath, Houverath, Bruggen, Matzerath, la ferme de Bergerhoff et trois moulins à eau .	1577
Gederath, Gederhahn, Vossem, Frauderath, un moulin à Vent . . .	866
Doveren, Granderath, Hetzerath, Doveren, le couvent de Hohenbusch, Bahl, Kipheim, la ferme isolée de Breidenbend	1453
Lövenich, Kierhoven et Oberges, un moulin à eau, Katzheim, Bauslar, la ferme isolée de Hauerhoff . . .	2159
Holtzweiler, Immerath, Pesch, Lützerath, Spenrath, les fermes isolées d'Eggerath, Rost, Wichoff . . .	1953
Kockum, Westerich, Berwerath, la ferme de Zurdorf, Venrath, Kaulhoven, Bochenich et Immerath . .	1913
Total . . .	18,979

Ex-canton d'ODENKIRCHEN.

Odenkirchen, Sesserath, Mushoff, Goershoff, Venrath, Geerath, Scharenhoff, Hostein, Ruhrfeld, Ankohr, Ander-

Population.

stappen, Geilenbeck, Barkeshoff, Amkropel, Multefort, Amdoor, Bell, Zoppenbroich 2923

Keltzenberg, Murmelen, Camphausen, Schaan, Bonterbroich, Quackshoff, Oppers, Bussenderhoff, Wieval, Durselen, Schaulenhoff 1036

Schelsen, Horst, Pesch, Giesenkirchen, Aren, Triumpelshütt, Hödgen, Stein et Baushütt 1707

Rheidt, Dorffbroich, Hoster, Giencken, les châteaux et moulins de Liesenhoff, Anderhoeren, Bonningbroich, Pangs, Aufderbach, Anschievers, Moor, Heiden, Birbaum 2627

Wickerath, Wickerathberg, Beckradt, Heeras, Bockhol, Genhahn, Menrath, Hochstein, Flicth, Kurr, Vogtshoff, Rhiedhoff, Finkenberg, Broiskerhoff, Quastenhoff, une partie de Weschevelt 2147

Wanlo, Kappishoff, Wildershoff, Swalmerhoff 690

Nenkirchen, Holtz, Utzenrath . . . 1908

Jüchen, Hachhausen, Roesbershoff et Hachhauserhoff 1284

Dahlen, Veichstrass, Groterath, Voosen, Hulsen, Putterhoff, Ganhofen, Hult, Sehmitz, Meerath, Grisbarth,

	Population.
Holland, Baum, Hilrath, Sittard, Sittarderheide, Schrievers, Knoor, Moreter, Eiklenberg, Haussen, Ban, Gatzweiler, Wooff, Gnippert, Pell, Broich, Wigenhelt, Sas, Hodder, Stappen, Koch, Dorthausen et Goltzeren	3645
Total . . .	17,965

Ex-canton de BRACHT.

Bracht, Altz, Roenholtz, Hultz et Heidhausen	2000
Kaldenkirchen, Broich, Heiderend . .	1800
Teegelen et Steil	811
Breyel, Nath, Necker, Fürbroich et Rens	3650
Boisheim, Nathel et Pullenhoest . .	920
Brüggen, Born, le hameau de Luttenbach	1697
Burg-Waldniel et Lüttelforst	1750
Kirchspiel-Waldniel	1214
Ameren-St. Antoine et un arrondissement composé de plusieurs maisons isolées	1365
Dülken et un arrondissement composé de plusieurs maisons isolées . . .	3547
Total . . .	18,698

Ex-canton de NEERSEN.

	Population.
NEERSEN, Anrad, village sans terres, Kehn composé de plusieurs fermes isolées autour d'Anrad, Cloerath	2000
Willich, Gross-Kraphausen, Hardt, Strick, Hoserhonschaft	1300
Schiffbahn	1250
Kleinbroich	1200
Liedberg et Steinhorst	800
Süchtelen, Hagenbroich, Vorst, Dornbroich et Sittard	3600
Korschenbroich et Milendonk . . .	2900
Gladbach, Hardt et maisons isolées .	2175
Obergeburt	2362
Oberniedergeburt	2136
Unterniedergeburt, Klein-Kempen . .	2451
Total . . .	22,174

Ex-canton de KEMPEN.

KEMPEN, les fermes isolées entourant cette commune et connues sous le nom de Schmalbroich	3627
St. Hubert, nom sous lequel est connue la commune de Broich et Orbroich .	2030
Hüls et Benrath	1700
St. Antoine et Kleinhonschaft . . .	1600
Oedt, Mühlhausen, Haagen	1401

	Population.
Vorst, Grosshonschaft et Kempen . .	2058
Altekirch, les fermes isolées connues sous le nom de Stenden	1496
St. Tönnisberg	700
Total . . .	14,612

Ex-canton de NEUSS.

NEUSS	4442
Crimlinghausen, Udesheïm, le hameau de Magesheim	1000
Norf, Derichum, Bettickum, Elvichum, Rosellen, Keckoff, Schlickum, Heist et Gier	1200
Grefrath, Rückerath, Erprath et Rauschenberg	641
Glehn, Luttenglehn, Scherfhausen, Lantzerath et Schlich	1147
Holtzheim, Grentzheim et Loveling .	1292
Butgen, Holtzbutgen, Ohnerhonschaft, les fermes de Winscher et Weiler .	1240
Karst, Fürst, Hinterfeld et Broichsterfeld	1294
Buderich, Niederlockrich, Bruhl et Weissenberg	1279
Herdt, Oberkassel, Niederkassel et Oberlockrich	893
Total . . .	14,428

Ex-canton d'URDINGEN.

	Population.
Urdingen	2512
Linn	786
Fischelen	624
Osterath et Schweinen	604
Strump et Ossum	1013
Langst, Nierst et Gelb	592
Lanck, Latum et Ilverich	956
Bockum, Oppum, Verberg, Rath et Vennekel	1616
Frimersheim, Kaldenhausen, Bodberg, Bliesheim, Rumelen	1248
Total . . .	9951

Ex-canton de MEURS.

Meurs, Huldonk, Schwafheim, Winn, Aasberg, Hochstrass et Fanderich .	2276
Emmerich, Rheinhausen, Altrop, Verthausen, Bergheim, Ostrum, Astertagen, Winkelhosen	1023
Homberg et Essenberg	536
Baerl, Blinsheim, Niederhalen, Lanheide, Lomansheide, Hochhalen et Marbeck	527
Repelen, Angenend, Niephauserfeld sur le Rhin, Kemp, Bornheim, Eich, Ulforth	869

	Population.
Neukirchen, Landsfonderfeld, Bascheid, Neukircherfeld, Dank, Mühlenfeld	644
Vluin, Derichscheid, Pusselheide et Niep	707
Capellen, Billencamp, Amberg, Venkel, Niep	707
Schaphuisen	649
Roert, Rayen et Vluinbosch	1454
Total . . .	9301

Ex-canton de RHEINBERG.

RHEINBERG, Winterswick, Zotte, Borschaff	2500
Quatrequartiers, les communes des trois quartiers et Einfort	890
Camp	600
Alpen, Drupt, Drupstein, Luch, Millingen et Alspichroy	757
Hoerstgen	458
Ossenberg, Wallach et Borth . . .	666
Orsoy	1090
Budberg, Wolfskuhl, Eversael et Vierbaum	830
Total . .	7791

ARRONDISSEMENT DE CLÈVES.

Ex-canton de CLÈVES.

	Population.
CLÈVES, trois moulins à vent . . .	4789
Materborn, Hau, Donsbruggen et le chateau de Gnadenthal	1496
Griethausen, Salmorth, Middelward, Brienen, Wardhausen, Kellen, Warbeyen	1867
Kecken, Bimmen, Duffelward, Rindern	1347
Total . . .	9499

Ex-canton de CRANENBOURG.

CRANENBOURG, Frasselt, Nutterden, chateau et moulin de Cruysfort, Klarenbeck et 3 moulins, dont 1 à papier	2470
Niel, Viller, Zyffelich, Leuth, Kekerdom, Mehr, les chateaux de Germesé, Spildorf et 1 moulin à vent. .	1903
Mook, Middelar, deux moulins . . .	1005
Gennep, un moulin à vent et deux à eau, Genneperhaus	1820
Ottersum, Kessel, Nergena, le chateau de Driesberg	1749
Total . . .	8947

Ex-canton de GOCH.

GOCH, un moulin à vent et deux à eau	2450
Pfaltzdorf, Gocherberg	1995

Weeze, Wissen, Calbeck, Wimb, Baal, les chateaux Calbeck, Horst, Hartefeld, Eyk, les hameaux de Höchst, Vornick, Sevengewalt, Helsum, Rottum et Marienwater	2200
Kervenheim, Kervendonk, Winneckendonk, les chateaux de Kervenheim et de Winkel et deux moulins à eau	1925
Bergen, Afferden, Heyen, Ayen, Well, les chateaux de Blienbeck, de Well, de Heyen, les hameaux de Loy et Heeklom	2749
Asperden, Hassum, Viller, Hommersum, Hulm, Neukloster, Gaesdonk et deux moulins à eau	1667
Total . . .	12,986

Ex-canton de HORST.

HORST, Sevenum, deux moulins à vent et un à eau	3717
Wansum, Geisteren, Wanssum, un moulin à eau et le chateau de Geisteren	559
Venray, Oirlo, deux moulins à vent et un à eau, hameau et couvent d'Ostrum	3027
Grübbenvorst, Lottum, un moulin à eau et le passage sur la Meuse . .	955

	Population.
Brée, un moulin à vent, Baarlo, deux moulins à eau, Blérick, un moulin à vent	2735
Helden, un moulin à vent, hameau de la Chapelle	1951
Kessel, un moulin à vent et un chateau	955
Mirlo, Blitterswick, Swolgen, Thienray et deux moulins à eau	995
Brockhuysen, Brockhuysenvorst et un moulin	776
Total . . .	15,670

Ex-canton de CALCAR.

Calcar, Altcalcar, deux moulins à vent, le chateau de Horst et hameau Bovenholt	1855
Till, Moyland, Qualbourg, Hasselt, Schneppenbaum, Riswick, les chateaux d'Ossenbruch et Moyland, un moulin à vent	1440
Grieth, Wissel, Beylerward, Wisselward, Huisberden, l'isle d'Emmerich, un moulin à vent et un à grains, les hameaux de Wardenstein et de Caldenhoven	2064
Udem, Udemerfeld, deux moulins à vent et le chateau de Clouk, Kessel et Steinbergen	1555

	Population.
Keppeln, Udemerbruch, le chateau de Holthausen	1645
Appeldorn, Niedermörmter, Hönnepel, Hanselaar, fort de Rees, un moulin à vent, les chateaux de Bötzlaar, de Niedermörmter et Hönnepel . .	1803
Total . . .	10,362

Ex-canton de XANTEN.

XANTEN, le chateau d'Erprath et deux moulins à vent	2272
Marienbaum, Obermörmter, Vynen, le chateau de Balkert, le couvent de Marienbaum, un moulin à vent et le chateau de Balken	839
Ward, Lüttingen, Beck, Hochbruch, Willich, Niederbruch, Ursel, Mörmter, l'église de Veerterfeld . . .	1311
Veen, Crayenveen, Birten, Winnenthal, Mergelen, Bönning, les chateaux de Veen, Lohe et Winnenthal et deux moulins à vent	1852
Buderich, Genderich, les hameaux de Hegel, Porring, Vening et Gest et un moulin à vent	1930
Sonsbeck, Hamm, Bönninghard, un moulin à vent	1930

	Population.
Labbeck, Balberg, Hammerbruch, le chateau de Hamaker, un moulin à vent et la petite église de St. Bernard	1149
Total . . .	11,283

Ex-canton de GUELDRES.

GUELDRES, un moulin à vent et deux à eau	2113
Capellen, les chateaux de Gasberg et Langendonk et deux moulins à eau	1004
Pont, Veert, les chateaux de la Haye, Diesdonk et de Ray et deux moulins à eau	805
Issum, deux moulins à vent, Hamsfeld et Lamersdonk	1960
Sevelen, Vernum, Poclick, Hertefeld .	1302
Kevelaar, Twisteden, Wetten, Petit-Kevelaar et deux chateaux . . .	2300
Walbeck, un moulin à vent, un à eau et le chateau d'Eyll	1030
Neukerk, Eyll, Stenden, les hameaux de Winternam et Baersdonk, un moulin à vent, un à eau, Bellinghoven	1534
Total	12,048

Ex-canton de WANKUM.

WANKUM, les hameaux de Vorst, le chateau de Langenfeld et les hameaux de Hülm et Herongen	1640

	Population.
Stralen, les hameaux de Hutt, Wilbroek, Mariensand, Vorsum, Damen, deux moulins à eau, les chateaux de Quell et Vlenade . . .	3528
Wachtendonk, les chateaux de Holthey, Ribbrocken et Galensen	1718
Hinsbeck: le chateau de Kenten, un moulin	1774
Leuth, hameaux de Meyern et Leuterheide, et un moulin à vent . . .	1001
Velden, Arcen, Lom, un moulin à vent et le chateau d'Arcen	857
Lobberich, hameaux Fasselt, Bick, le chateau de Bonneckholt et un moulin à vent	1693
Grefrath, hameaux de Vorst, Winkard, et Slebbeck, un moulin à eau et un à vent	2058
Total . . .	14,269

RÉCAPITULATION.

Arrondissemens.	Nombre des mairies par arrondissement.	Montant de la population.
Aix-la-Chapelle	126	185,618
Cologne	70	150,568
Créveld	89	148,647
Clèves	53	89,985
Total. . . .	338	574,818

POPULATION DE L'AN DIX.

ARRONDISSEMENS.	Nombre d'habitans	Nombre de naissances.		Nombre de mariages			Nombre de Décès.
				en premières nôces.	en secondes nôces		
		Garçons.	Filles.		d'hommes.	de femmes.	
Aix-la-Chapelle . .	190,359	3608	2454	1319	174	130	4209
Cologne	163,340	2896	2811	1111	153	105	3888
Créveld	147,183	3008	2908	1296	191	108	3545
Clèves	89,985	1878	1814	801	145	110	2329
Totaux . . .	590,867	11,390	10,987	4527	663	453	13,971

On remarquera peut-être avec étonnement, qu'en naissances et mariages, l'arrondissement de Créveld surpasse en l'an 10 celui de Cologne; tandis que la population du premier est prétenduement inférieure à celle du second de 16,157 individus. Cet étonnement augmentera peut-être, si l'on se rappele que, d'après le récensement fait en l'an 7, la population de l'arrondissement de Créveld surpassait celle de Cologne, dont le territoire depuis cette époque, n'a pas plus éprouvé que celui de Creveld, aucun changement dans sa division.

Division militaire.

Le département fait partie de la 26.ème division militaire dont l'état-major est à Mayence. Deux généraux de brigade sont sous les ordres du général de division, commandant le département. L'un réside à Cologne et commande l'arrondissement de ce nom et une partie de celui de Créveld; l'autre réside au chef-lieu, commande les arrondissemens d'Aix-la-Chapelle, de Clèves et l'autre partie de celui de Créveld. *Juliers* est une place forte de troisième classe et de première ligne.

Les postes militaires sont Créveld, Urdingen et Buderich.

Les lieux d'étapes sont Cologne, Dormagen, Neuss, Créveld, Rheinberg, Gueldres, Clèves, Aix et Juliers.

La gendarmerie est divisée en quatre lieutenances dont l'officier réside dans les chefs-lieux d'arrondissement. Ces lieutenances, qui forment la compagnie, sont composées de trente-deux brigades. Le capitaine réside à Aix-la-Chapelle et le chef d'escadron à Cologne.

Chefs-lieux d'arrondissement.

Aix-la-Chapelle, chef-lieu du premier arrondissement, siège de la préfecture, du tribunal criminel et de celui de première instance.

Les monticules qui garantissent la ville de la véhemence de l'air, lui servent d'ornement et la placent dans une espèce de bassin. Les côteaux s'élèvent par dégrés, et leurs pentes sont cultivées. L'oeil les parcourt et s'y arrête avec plaisir, en découvrant partout des scènes simples et sublimes.

Le territoire d'Aix n'est pas fertile ; mais il contient des houilles, de la calamine et des eaux thermales. Ces eaux servent à la guérison de différentes maladies et se prennent intérieurement et extérieurement. L'odeur en est désagréable et leur goût ressemble à celui d'oeufs pourris. Cette odeur et ce goût se perdent, lorsqu'elles ont reposé quelque tems. Le dégré de leur chaleur les rend encore plus insipides ; elles viennent d'une source remplie de parties sulfureuses. Les étrangers en boivent en été

de six à neuf verres dans la matinée. Si le tems est mauvais, ils se retirent sous la voute d'une grande maison vis-à-vis de la fontaine ; et s'il est beau, ils se promènent dans la grande place quarrée, garnie de tilleuls et de maroniers d'Inde. Les eaux d'Aix servent d'avantage pour les bains qui se trouvent dans des cabinets quadrangulaires, formés par des pierres de taille et ayant un mètre et demi de profondeur. On y descend par un escalier de pierre. Ces cabinets sont voutés, assez spacieux et éclairés. Des plaques de pierre les environnent. Chaque cabinet a un canal qui amène l'eau, et en a un autre qui sert à l'écoulement. On y a encore établi un tuyau suspendu, appellé *douge* pour faire tomber l'eau sur la partie affectée du corps. On compte sept maisons qui contiennent plusieurs chambres, dans lesquelles une personne ou plusieurs peuvent se baigner. La plus grande est celle dite de l'Empéreur, où se trouve la source principale de ces eaux. On y remarque deux produits naturels dont on voit presque la formation ; le soufre et le sel. Le premier, plus claire que le soufre ordinaire, est une poudre qu'une pression légère dissout. Il est d'abord humide de la vapeur de l'eau, et environné d'un acide, qui s'évapore à l'air. Les pierres et le bois qui couvrent les sources et les voutes, sont impregnés des vapeurs chaudes

des eaux; mais ils sont un peu plus froids au dehors que l'air qui les environne. Voici l'origine de ce soufre. Dans les parties extérieures des corps environnés des vapeurs des eaux chaudes, surtout dans celles du bois, naît d'abord la moisissure telle que l'offrent tous les souterrains. Elle forme une croûte, à laquelle le soufre s'attache. C'est ainsi qu'on le voit attaché au bouchon qui ferme l'ouverture du bondon, dans la petite chambre à droite de l'escalier des bains de l'empéreur Charles. Le sel est d'une espèce particulière et peut-être une espèce de sulfate ou vitriol leger de fer. Son goût est très acide, d'une douceur médiocre, et à la fin rude et astringent. Il a des piquans blancs pareils à ceux de la moisissure; mais il est melangé avec la couleur jaune et verdâtre du soufre. Il a en outre l'éclat et la propriété du sel. Son origine est dû à l'acide sulfurique et à des parties ferrugineuses. Dans tous les bains d'Aix qui ont besoin de pompes, elles sont de plomb, métal qui resiste le plus aux vapeurs acides.

La ville d'Aix-la-Chapelle a, dans l'intérieur des fausses portes, une forme ovale. Plusieurs de ses rues sont étroites et inégales, mais assez bien pavées. Il y a de belles maisons à trois étages, bâties de pierre. La plûpart sont peintes et construites de bois et de mortier.

La maison de ville est un édifice majestueux, vieux, mais ayant une apparence moderne vers le marché. La salle de paix contient quatre portes qu'on a trouvées à propos d'établir pour éviter les disputes de rang entre les ambassadeurs. On y voit un tableau représentant le magistrat d'Aix-la-Chapelle recevant de Charlemagne ses lettres d'immunité. On l'attribue à Van-Dyk. La tradition porte qu'une des tours qui ornent cette maison, a été construite par GRANUS le romain. La cathédrale est un temple gothique, rempli de piliers et de dégrés. On y voit encore la chaise en bois, sur laquelle les empéreurs romains ont été couronnés. Pendant la guerre le plomb a été ôté de son toit, de sorte que cette église a été très endommagée. Le conseil du département a proposé 25000 francs pour réparer le dôme et le rendre digne du siège de l'évêque et de son chapitre.

La redoute est un bâtiment nouveau d'un bon goût, et soutenu par des arcades. Les jeux de hazard s'y tiennent. Ils ont été défendus pendant long-tems; mais enfin ils ont été permis moyennant de certaines conditions que la police y a mises. Il paraît que le gouvernement n'ayant pu triompher de la passion qui entraine à ces jeux, veut au moins la faire tourner au profit de la chose publique; tel qu'un sage cultivateur, ne pouvant arrêter le

débordement des eaux, cherche à le rendre avantageux à ses champs. La ville contient quinze fabriques de draps et neuf d'aiguilles.

L'origine d'Aix-la-Chapelle est incertaine. Les romains, après avoir subjugué la Gaule, portèrent les armes contre la partie inférieure du Rhin et contre les peuples qui habitaient ses bords. D'après Tacite et César ils firent des établissemens dans le pays d'entre Meuse et Rhin.

Amateurs des bains, ils dûrent accorder quelque préference aux environs d'Aix dont les eaux thermales offraient les moyens de satisfaire ce goût. Les monnoies romaines qu'on a trouvées en réparant la fontaine dite impériale à Aix, viennent à l'appui de cette conjecture. Mais les Huns et les Goths ont ensuite détruit les bains et les bâtimens que les romains y pouvaient avoir construits. Quoi qu'il en soit, l'histoire d'Aix ne s'éclaircit qu'au huitième siècle. Quelques-uns prétendent que Pépin, roi des francs, avait en 765 au commencement de son règne déjà fait ses pâques dans ces contrées. Ce qu'il y a de plus sûr, c'est que son fils Charlemagne, y ayant découvert dans une partie de chasse le beau site et les eaux thermales, a fait construire une ville, à laquelle il donna le nom d'*Aix*, à cause de ses eaux, et le surnom de la *Chapelle*, par rapport à celle qu'en 773 il fit batir à côté de son palais.

Cette ville devint la seconde résidence au delà des Alpes, et ensuite le lieu, où les empereurs jusqu'à Charles V, se firent couronner. En 882, les Normands ravagèrent la ville et détruisirent le palais. Dans les 12, 13 et 14.ème siècles, Aix a beaucoup souffert des incendies. Les troubles religieux qui agitèrent l'Allemagne dans le 16.ème siècle, se firent de même ressentir dans cette ville. Le sang de ses citoyens coula en offrande au Dieu de la paix, et lorsque la guerre de la religion cessa en 1614, tous ceux qui ne professaient pas la religion de Rome et des Espagnols, furent exclus de la magistrature, de toute fonction publique et des corps de métier. Deux traités de paix furent conclus dans cette ville. Celui de 1668 entre Louis XIV et Charles II, roi d'Espagne, et celui en 1748 sous Louis XV et sa maitresse, madame de Pompadour, entre toutes les puissances de l'Europe, excepté celles d'Espagne et de Naples qui protestèrent contre les mesures prises contre l'indépendance de leurs couronnes. Ce traité porte le nom de paix d'Aix-la-Chapelle. Les portraits de tous les ambassadeurs qui l'ont signé, se trouvent dans la grande salle au troisième étage de la maison commune. Le fameux procès qui, dans le mois de Juin en 1786, s'était entamé entre l'ancien et le nouveau parti, n'a-

vait pour objet que de faire passer les rènes de l'oligarchie en d'autres mains que celles qui les tenaient alors. La commission impériale présidée par le célèbre Dohm, coûta des sommes immenses. Elle a rétabli l'ordre, mais n'a pu parvenir à calmer les esprits. Après la bataille de Gemmappes, en 1792, l'armée française prit possession d'Aix-la-Chapelle. Elle dût l'abandonner au mois de Mars de l'année suivante. Elle y rentra de nouveau le premier Vendémiaire an 3 et ne la quitta plus.

Cologne, chef-lieu du 2.ème arrondissement, siège du tribunal de première instance, d'un tribunal et d'une chambre de commerce, est situé au bord du Rhin. Le plan de la ville présente la forme d'un croissant dont la partie concave est baignée par le Rhin. Elle était autrefois une des plus anciennes et la plus grande de toutes les villes de l'empire d'Allemagne. Elle a de belles places, telles que le vieux-marché, *(Alt-Markt,)* le marché au foin, *(Heu-Markt,)* et le nouveau marché *(Neu-Markt,)* qu'on appelle aussi place d'armes. Cette dernière surtout est une des plus grandes qu'on puisse trouver. Elle est entourée de plusieurs allées de tilleuls et de maroniers *(Aesculus Hippocastanum,)* L'église des Apôtres, située à l'ouest de cette place, et un petit bois d'acacias, planté de ce

côté depuis environ cinq ans, font un effet admirable et présentent une vue très pittoresque au spectateur placé du côté de l'est et du sud-est. On trouve aussi à Cologne plusieurs places non-baties et beaucoup de jardins, qui occupent environ un tiers de la superficie de la ville. Cologne a de belles maisons en pierres: mais il y en a aussi qui sont de bois et de briques ; les cabanes de la classe indigente, malheureusement trop nombreuse, forment des rues entières et affichent l'image révoltante de la misère de ceux qui les habitent; misère augmentée prodigieusement par les évenemens de la guerre et par l'abolition des couvens et chapitres qui fournissaient autrefois du travail à l'industrie et distribuaient des aumônes réglées à l'indigence. Les hospices civils, les fondations destinées aux pauvres et le nouvel établissement d'un bureau de bienfaisance ne suffisent point pour soulager tous les malheureux. Cologne n'est pas suffisamment peuplé. Les ecclésiastiques des deux sexes étaient avant la suppression des couvens et chapitres au nombre d'environ 8000. En le déduisant de celui de 42000, auquel la population de Cologne peut être portée, il reste 34000. Retranchez de cette population un tiers en enfans et en indigens, vous aurez celle d'environ 23000, population qui ne suffit pas à une

ville d'une si vaste étendue. Dans des tems reculés elle a été très florissante et a reçu le nom de *l'heureuse Cologne*, *(felix Colonia ;)* ses édifices publics attestent son ancienne splendeur. C'était une des villes anséatiques, célèbre par son commerce et son industrie, et même par la culture de tous les arts et de toutes les sciences ; aussi a-t-elle eu des hommes illustres dans tous les genres, et elle renferme encore, malgré sa décadence actuelle, des savans et des artistes estimables. La mémoire des imprimeurs des XV.ème et XVI.ème siècles, dont le premier fut *Ulric Zell de Hanau* qui imprima avant l'an 1470, ne périra jamais: Les beaux monumens typographiques qu'ils ont fournis au monde littéraire, et qui sont encore recherchés avec empressement par les connaisseurs, seront toujours des témoins respectables de leur industrie, de leur opulence et de leur zèle pour les progrès des arts et sciences.

Cologne comptait autrefois un grand nombre de chapitres, couvens et paroisses, savoir 11 chapitres, 16 paroisses, deux abbayes, 17 couvens d'hommes et 37 de religieuses. Trois églises de chapitres, savoir celles de St. Sévérin, des Apôtres et de St. Cunibert, étaient en même-tems églises paroissiales, de manière qu'il y avait, à proprement parler, ensemble 19 paroisses. Comme chaque chapitre et chaque

4

couvent avaient leurs églises particulières, le nombre des églises de Cologne monte à 83. Joignez y encore 33 chapelles, et vous aurez ensemble 116 églises et chapelles, ouvertes autrefois à la dévotion des habitans. La plus grande partie en est fermée à présent, excepté celles déclarées églises paroissiales et succursales, pour lesquelles on a choisi quelques églises de paroisses et les plus belles des anciens chapitres, et des couvens. La cathédrale, érigée au XIII.ème siècle par l'archevêque *Conrad de Hochsteden*, quoiqu'elle ne soit pas achevée, est un monument presqu'indestructible de la magnificence et de l'opulence de nos pieux ancêtres; elle est bâtie dans le goût qu'on appelle *Gothique*, et, en ne présentant point les belles formes de l'architecture grecque, elle ne laisse pourtant pas de nous remplir d'admiration et d'étonnement. L'intérieur en est sublime et majestueux. Le choeur est porté par des colonnes d'une belle proportion au nombre de cent; elles se voutent en pointes et se divisent par une couronne de branches. Chaque colonne paraît être composée de plusieurs qui sont accouplées à un fût. La périphérie de celles du milieu peut être de quinze mètres. Cette église renfermait autrefois plusieurs antiquités et reliques, telles que le sarcophage des trois rois ou mages de l'orient, la crosse

de St. Pierre, des reliques des douze apôtres etc. Elle avait aussi une bibliothèque composée de manuscrits très rares et très anciens, dont le catalogue historique et critique a été publié en 1752 par le père *Joséph Hartzheim*, jésuite, grand littérateur et auteur encore d'un autre ouvrage estimé, connu sous le titre de *Bibliotheca Coloniensis.* Mais tous ces objets ont été transportés ailleurs, lors de l'approche des armées françaises en 1794. Le trésor est maintenant de retour; mais sa destination n'est pas encore décidée.

L'église de Ste. Ursule, autrefois collégiale d'un chapitre de dames nobles, renferme, suivant une tradition immémoriale, les ossemens de cette sainte et ceux des onze-mille vierges martyres: mais cette légende est couverte du voile de l'antiquité, et le nombre de ces martyres est contesté par des critiques modernes. Il est d'ailleurs connu que des écrivains peu judicieux ont compilé des légendes et des histoires, dont personne ne voudrait garantir l'authenticité. *)

---

*) Il faut suivre à cet égard la belle sentence de Pindare: (Ol. IX.)

— Τό γε λοιδορῆσαι

Θεοὺς ἐχθρὰ σοφία.

C'est à dire: Parler mal des Diéux est sagesse odieuse.

La rotonde de St. Géréon, ci-devant église collégiale, est le plus ancien et le plus élégant édifice de Cologne. Dans le choeur on rémarque un Christ qui est un beau morceau de sculpture.

Les églises les plus remarquables de Cologne renferment des tombes des X.ème, XII.ème et XIV.ème siècles qui peuvent servir de monumens historiques et donner une idée de la sculpture de ces tems.

Albert de Bollstädt, surnommé *le grand*, dominicain et évêque de Ratisbonne, savant du XIII.ème siècle dont nous possédons encore les nombreux écrits relatifs à la philosophie, à l'histoire naturelle et à la théologie, a vecu à Cologne, où il fut précepteur de St. Thomas d'Aquin, et où il mourut le 15 Nov. 1280, agé de 87 ans. Ses cendres reposent au choeur de l'église des dominicains fermée lors de la suppression des couvens.

Jean Duns l'Ecossais ou *Scotus,* né en Écosse, de l'ordre des frères mineurs, également connu par ses nombreux ouvrages de philosophie et de théologie, est décédé le 8 Nov. 1308 à Cologne, où il a été enterré dans l'église des mineurs, actuellement oratoire. Sa tombe est en cuivre.

Je me dispense de parler d'autres monumens intéressans de l'antiquité: ce travail exigerait un volume entier, et nous l'attendons avec

raison du patriotisme éclairé des savans antiquaires de Cologne, qui, pouvant faire des recherches sur les lieux et consulter des bibliothèques et des archives, nous fourniront sans doute des ouvrages curieux et dignes de perpétuer la gloire de leur patrie.

Le portail de la maison commune est en marbre, et les arcades sont doubles, celles du bas dans le stile corinthien, celles au-dessus dans le stile romain. Elles sont un ouvrage du XVI.ème siècle. L'intérieur de l'édifice est obscur, plein de recoins. Les inscriptions qu'on y trouve, ont rapport à l'origine romaine de la ville.

Cologne n'a pas de grandes fabriques, mais elle commerce en vins du Rhin et de Moselle, en eaux distillées et aromatiques, dites de Cologne, en grains, en dentelles, en rubans, en tabacs, en poëles de fer. Elle fait surtout le commerce d'expédition en Hollande et à Francfort. Le pont volant qui conduit de la ville à Deutz, bourg, appartenant au prince de Nassau, favorise le transport sur la rive droite du Rhin. On vient d'établir un port, où les marchandises peuvent entrer et d'où elles peuvent sortir, sans payer les droits de douanes. La guerre a nui au commerce du Rhin avec la Hollande; le transport des marchandises a changé de route; il se fait tout droit

de Hambourg en Suisse et dans l'Allemagne septentrionale.

L'origine de Cologne remonte jusqu'à *Marcus Vipsanius Agrippa*, général romain et gendre de l'empereur Auguste. Les *Ubiens*, peuple de la Germanie, habitant les contrées situées sur la rive droite du Rhin entre le *Mein* et la *Sieg*, harcelés sans cesse par leurs ennemis, les *Suèves*, les *Usipètes* et les *Tenctères*, peuples limitrophes, furent réduits à implorer la protection des Romains. *Agrippa* les transplanta en l'an 717 de la ville de Rome, 34 ans avant la naissance de J. C. sur la rive gauche du Rhin, où ils jettèrent les fondemens de la *ville des Ubiens*, (Oppidum Ubiorum.) *Julie Agrippine*, fille d'Agrippa, devint la femme de *Germanicus César*, général-en-chef des armées romaines. *Agrippine*, fille de ce dernier, mère de Néron, vit le jour à Cologne pendant les campagnes de son père. Devenue épouse du faible empéreur Claude, son oncle, et toute puissante, elle envoya en l'an 803 de Rome, 52 de J. C. des vétérans et une colonie à la ville des Ubiens, laquelle fut appellée *Colonia Agrippinensis.* Pour honorer sa ville natale, Agrippine lui fit conférer tous les droits des villes municipales de l'Italie, et Cologne offrit toutes les institutions de la république romaine; c'était la capitale de la seconde Germanie, car c'est ainsi

que les romains appellèrent cette partie des gaules, située sur les bords du Rhin. Ce gouvernement subsista jusqu'en 475, où les francs chassèrent la colonie romaine et y fixèrent la cour de leurs rois. *Clovis* s'y arrêta pendant quelque temps en 508; mais *Charlemagne* préféra Aix-la-Chapelle. Dans le IV.ème siècle la ville de Cologne avait déjà un évêque appellé *Materne*. En 745 *St. Boniface* ou *Winfried*, l'apôtre des allemands, en fut archevêque. Dans le X.ème siècle *Othon le grand*, empereur d'Allemagne, réunit Cologne à l'empire germanique, lui accorda plusieurs privilèges et mit cette ville sous la protection de son frère *Bruno*, archévêque de Cologne et duc de Lorraine. La colonie romaine n'avait point l'étendue que Cologne présente aujourd'hui. L'archévêque *Philippe de Heinsberg* aggrandit, en l'an 1187, la ville, en faisant entourer de murs et de fossés les fauxbourgs, les couvens et chapitres situés autour de la ville ancienne. Ces murs ont 83 tours et 24 portes. C'était une mesure de défense contre des ennemis nombreux toujours renaissans dans ces siècles d'anarchie. Au commencement du XIII.ème siècle, la ville figura par son opulence dans la ligue anséatique. L'archévêque *Conrade de Hochsteden* commença en 1248 à bâtir la cathédrale, projettée déjà par l'archévêque *Engelbert de Berg*, nommé

St. Engelbert, assassiné en 1225 par le comte Frédéric d'Isenbourg; monument colossal et qui n'aurait pas eu de pareil, s'il eut été achevé. En 1259 il accorda le droit d'étape à la ville. Elle était alors florissante par son commerce, les arts et les sciences, et il est probable qu'à cette époque elle est devenue ville libre impériale: c'est au moins l'époque où la plûpart de ces villes ont pris naissance. Les empereurs leur vendirent les domaines qu'ils avaient mis auparavant en gage chez elles. Parmi les sources de la prospérité de Cologne il ne faut point oublier le culte religieux. *Reinold, comte de Dassele*, grand-chancelier de l'empereur *Frédéric I.* ou *Barberousse,* héros distingué, autant par sa sagesse, que par ses hauts faits d'armes, élu archévêque en 1159, demanda à l'empereur, après le sac de Milan, en recompense de ses services, les corps des trois rois conservés jusqu'alors à Milan. Il les obtint avec peine et les fit conduire avec bien des précautions en 1164 à Cologne. Ces précieuses reliques et celles de tant d'autres saints attirèrent dans ces tems pieux une multitude immense de dévots et de pèlerins. La ville de Cologne fut surnommée la *sainte, (sancta Colonia.)* La cathédrale desservie par des prêtres issus des maisons les plus illustres de l'Allemagne, la multiplicité des temples et

des fêtes, et la pompe auguste des cérémonies entretinrent l'enthousiasme religieux ; et la reconnaissance des habitans de cette ville sainte, appellée aussi la Rome allemande, attribua le bonheur et l'opulence dont elle jouissait, à la protection visible du ciel. *)

Le sénat fonda en 1388 l'université. Elle a eu des professeurs célèbres et a formé des savans distingués; mais des préjugés trop enracinés ont tâché de soutenir le système stérile de la philosophie scholastique, même dans le XVIII.ème siècle, contre des hommes éclairés qui le voulaient bannir, ce qui amena la décadence de cette université. On ne peut cependant pas nier que dans les XVI.ème et XVII.ème siècles toutes les sciences et toutes les langues anciennes et modernes y furent

---

*) Il est à propos de citer ici l'éloge magnifique que le cardinal *Aeneas Sylvius*, depuis pape, sous le nom de *Pie II*, auteur célèbre du XV.ème siècle, donne à la ville de Cologne. »Quid ea Coloniâ,« dit il, »quae de conjuge Claudii, matre Neronis, Agrippina dicta est et trium Magorum ossibus illustrata, vel magnificentius vel ornatius totâ Europâ reperias? Templis, aedibus nobilis, populo insignis, opibus clara, plumbo tecta, praetoriis ornata, turribus munita, flumine Rheno et laetis circum agris lasciviens. *Apolog. ad Mart. Mayer.* Voyez *Pii II. Pont. Max. commentarii rer. memorabil.* Romæ, 1584. Fol. min. p. 692.

enseignées avec succès. Son époque la plus brillante était le XVI.ème siècle, où des hommes illustres s'efforcèrent de dissiper les ténèbres de la barbarie. Elle languit au XVIII.ème et commença à se rétablir environ vingt ans avant l'entrée des armées républicaines.

En 1425 les juifs furent expulsés de la ville. Les protestans furent persécutés autrefois, surtout en 1529 et en 1618; mais il est néanmoins certain que dans le XVI.ème siècle toute la ville a manqué de devenir protestante. Le protestantisme avait déjà gagné quelques membres du sénat. C'est par le zèle ou les intrigues des jésuites, admis d'abord avec difficulté et devenus depuis très puissans, qu'il fut étouffé, au point qu'avant le gouvernement français, les protestans n'ont pu obtenir ni droit de cité, ni libre exercice de culte. Les essais des archévêques *Hermann de Wied* et *Gebhard Truchsess de Waldbourg* d'introduire le protestantisme dans l'électorat, furent infructueux. Le premier, homme déjà très âgé, quoique soutenu par les états du pays, fut excommunié par le pape Paul III et forcé par l'empereur Charles V de se démettre de sa dignité, ce qu'il fit le 25 Janvier 1547; et l'autre, prince aimable, dans la fleur de ses ans, ayant épousé une chanoinesse, la comtesse Agnès de Mansfeld, fut excommunié et destitué par le pape Grégoire XIII, le 30 Mars de l'an 1580.

Créveld, chef-lieu du troisième arrondissement, siège de la sous-prefecture de ce nom, et d'un tribunal de première instance. C'est une des plus belles villes des quatre nouveaux départemens et peut-être de la France. Elle est située dans un terrein plat, marécageux et sablonneux. Étant trop éloignée du bois, les jardins lui servent de promenades. On en compte plus de 1500. Sa population est de sept mille âmes. Outre les fabriques de soie et de velours dont la réputation est faite dans toute l'Europe, elle en contient encore de laine, de coton, de tabacs et d'autres.

Créveld était encore un village au XIV.ème siècle. Sous Théodoric, comte de Meurs, en 1361, elle obtint la permission de tenir foire deux fois par an, et deux marchés par semaine. Sous le comte Fréderic, en 1373, elle fut élévée au rang des villes par l'empereur Charles IV. L'empereur Maximilien II confirma en l'an 1570 tous ses privilèges. La ville a souffert beaucoup sous Adolphe, comte de Meurs, qui a été mis au ban de l'empire, pour avoir pris le parti de Gebhard Truchsess de Waldbourg, qui, ayant abdiqué le catholicisme, fut destitué comme électeur de Cologne. Ses habitans se refugièrent après la prise de Neuss par les espagnols, en 1586, à Cracau, ci-devant place forte à quelque distance de la ville. Les

espagnols s'en rendirent maîtres dans la même année et s'y maintinrent jusqu'en l'an 1597. Le prince d'Orange prit alors Cracau et restitua le pays à la veuve du comte Adolphe, qui fut tué à Arnheim. Celle-ci légua le comté de Meurs à son bienfaiteur qui en 1601 en prit possession et fortifia de nouveau la place de Cracau. Les hollandais la démolirent en l'an 1677. Le premier aggrandissement de Créveld eut lieu en 1692. Les mennonistes s'y réfugièrent, lorsque l'intolérance les chassa du pays de Juliers. Guillaume, roi d'Angleterre, prince d'Orange et comte de Meurs, leur accorda le libre exercice de religion. Mort en 1702, il laissa le comté de Meurs et la seigneurie de Créveld à la maison de Brandebourg. En 1653, en 1694, en 1722 et en 1724 les mennonistes, chassés par le fanatisme du duché de Berg, cherchèrent un asyle à Créveld et y trouvèrent l'accueil le plus favorable. Dans la guerre de sept ans, le 23 Juin 1758, les hanovriens et leurs alliés défirent, fort près de la ville, l'aile gauche de l'armée française. Sous le grand Fréderic, le commerce de la ville a considérablement augmenté. Plus de sept mille individus trouvèrent du travail dans la seule fabrique des messieurs Vanderleyen. Toutes les communes environnantes subsistent en grande partie des manufactures de cette ville.

Clèves, capitale du ci-devant duché de ce nom, aujourd'hui siège de la sous-préfecture du quatrième arrondissement et d'un tribunal de première instance. La ville s'appuie sur le penchant d'une monticule. Son antique château se fait voir et les jardins placés autour descendent jusqu'au canal qui communique avec le vieux Rhin. Les environs présentent un demi-cercle d'à peu près quatre myriamètres qui commence à Xanten et se termine à Nimègue. Il offre une variété d'objets produits de la nature et de l'industrie, surtout de très belles prairies, dans lesquelles le bétail passe les trois quarts de l'année. Ce ceintre est bordé d'un côté par le bois que Tacite appelle *sacrum nemus*, et de l'autre par le nouveau Rhin qui n'en est éloigné que de quatre kilomètres. On apperçoit du château les mâts des vaisseaux qui entretiennent le commerce entre la république batave, l'allemagne et la suisse. Clèves est comme la plûpart des anciennes villes, divisée en deux parties séparées par une porte dont le frontispice, taillé en pierre, représente l'effigie d'Eumène, rhéteur romain à Clèves. Les maisons bâties dans le goût hollandais sont de belle apparence, mais l'intérieur en est mal distribué et offre peu de commodité. Quoique la ville par sa situation soit très propre au commerce, elle

n'est pas commerçante, et Goch lui fournit la plûpart des épiceries dont elle a besoin. La ville ne subsistait que des collèges administratifs et des étrangers qui s'y rendaient pour jouir des belles promenades du parc. On trouve dans ce parc une fontaine d'eau minérale dont les élémens sont l'acide sulfurique, la soude, l'oxide de fer jaune et un sel moyen. Le château est très vaste, mais d'une structure irrégulière. La tradition, et quelques monumens, font croire que Jules César, lors de ses guerres dans les gaules, en l'an 698 de la ville de Rome, ou 53 ans avant la naissance de J. C. en a posé les fondemens. Les romains, pour se maintenir dans leurs possessions de l'est du Rhin, avaient besoin de plusieurs redoutes et châteaux. Ils y mirent des troupes et laissèrent le gouvernement des provinces aux généraux. Les monumens qu'on a trouvés et que l'on trouve encore le long du Rhin confirment ce fait. Les empereurs romains donnèrent ensuite le gouvernement de ces provinces à des gens attachés à leur cour appellés *Comites.*

Cinq cens ans après, les francs chassèrent les romains du Rhin, poursuivirent leurs victoires et choisirent en 510, Paris pour la résidence de leurs rois. Ceux-ci ou leurs maires du palais, donnèrent aussi le gouvernement de ces contrées aux comtes. Dans le

X.ème siècle l'empereur Othon I. réunit le pays à l'empire allemand et les comtes continuèrent à le gouverner, comme un fief d'empire. Le premier duc de Clèves fut Adolphe, fils d'Adolphe, comte de Mark et de Clèves. Il ajouta en l'an 1439 la coupole à la tour du cigne. En 1560, le duc Guillaume y fit plusieurs réparations. La soeur ainée de Guillaume, Marie Eléonore, épousa le fils d'Albert de Brandebourg. Elle en eut trois filles dont l'ainée fut mariée à Jean Sigismond, prince électoral de Brandebourg. Celui-ci succéda en 1611 à Jean, dernier duc de Clèves, et c'est ainsi que le pays devint l'héritage de la maison de ce nom. Enfin Fréderic Guillaume, électeur de Brandebourg, fit réparer en 1664 l'extérieur du château. Il termina en 1666 le procès entre sa maison et celle de Neubourg sur la succession de Juliers et Berg. Le même électeur nomma gouverneur du pays de Clèves, Jean Maurice de Nassau-Siegen dont la mémoire est bien chère à ses habitans: c'est à lui que la ville doit le parc, ses grandes routes et ses belles allées. Il les fit planter sous la direction de *Rütger Velthegen*, frère-lai du couvent des chanoines réguliers de Gaesdonk, grand jardinier, mort en 1693. Le portrait de cet homme estimable était placé, avant la suppression des couvens, parmi ceux des prieurs de Gaesdonk, honneur

extraordinaire dans un couvent, et qui fait l'éloge de ceux qui surent apprécier et honorer le mérite. Le tombeau de Maurice est placé à deux kilomètres de Clèves, à Berg-und-Thal, près de sa maison de Freudenberg, dans une solitude qu'il avait choisie lui-même, 16 ans avant sa mort, pour le lieu du dépôt de ses dépouilles. Le tombeau est un sarcophage en fer coulé de forme quarré long. Il représente les armoiries qu'il portait et mentionne les titres dont il a été revêtu. Une muraille circulaire entoure cette tombe et des arbres pleureurs l'ombragent. En 1679 son corps fut mis dans ce tombeau, mais six mois après il en fut retiré et on l'enterra à Siegen.

Indépendamment des villes dont je viens de faire la description, il y a encore d'autres lieux remarquables. En voici la nomenclature :

VILLES ET AUTRES LIEUX REMARQUABLES DU DÉPARTEMENT.

Premier Arrondissement.

Aldenhoven, petite ville. Le 11 Vendémiaire an 3, les autrichiens y furent complettement battus et perdirent 5000 hommes tant tués que blessés.

Borcette, bourg, ci-devant le siège d'une abbesse qui avait voix à la diète de l'empire, re-

marquable par ses manufactures d'aiguilles et de draps. Il est au sud-ouest d'Aix-la-Chapelle. Il y a des rues larges, éclairées et de belles maisons. En descendant la montagne on arrive dans une vallée étroite, arrosée par un petit ruisseau, auquel les eaux thermales communiquent leur chaleur. Ces eaux se réunissent dans une espèce de chaudière de quatre mètres de largeur et de deux de profondeur. Des bains voisins en reçoivent des eaux, moyennant des canaux qui sortent de ce réservoir. Les bains de Borcette ont la même forme que ceux d'Aix. Les eaux dont on se sert pour se baigner, contiennent principalement de la soude ou de l'alkali minéral. Mais outre ces eaux il y en a d'autres encore qu'on boit; on les appelle eaux purgatives; elles ont l'odeur et le goût de celles d'Aix-la-Chapelle. La source sort du pied d'une colline d'une terre argileuse mêlée de gros sable, et arrive par un tuyau de pierre. La saison des bains dure plusieurs mois, depuis la belle saison jusqu'en automne.

Düren, ville construite par les romains sous le nom de *Marcodurum*. On en fait mention dans l'itinéraire d'Antonin, empereur romain. L'empereur Charles V l'a incendiée en 1543, pendant qu'elle était occupée par les troupes de Guillaume, duc de Clèves, contre lequel l'empereur s'était courroucé pour avoir pris pos-

session de la ville de Gueldres, sur laquelle il formait des prétentions.

Eschweiler, petite ville placée comme une digue sur la rive gauche de l'Inde.

Geilenkirchen, petite ville aux bords de la Wurm, qui la sépare du village de Hunshoven.

Gemünd, petite ville dans une contrée entièrement sauvage. Sur ses montagnes et dans ses vallées on découvre des vestiges du séjour des romains. Ses montagnes renferment du fer et une eau minérale meilleure que celle de Selters.

Gressenich, près de Borcette, aujourd'hui village, paraît avoir été une ville du tems des romains; on y a découvert plusieurs monnoies romaines, ainsi que les débris d'une chaussée en pierres qui conduisait à Aix-la-Chapelle.

Heinsberg, petite ville, ci-devant place forte et résidence des comtes puissans dont les squelettes reposent sous des tables de marbre dans la cathédrale. Heinsberg a été autrefois une seigneurie particulière dont le dernier possesseur Jean IV est mort en 1472.

Linnich, près de la Roër, ville célèbre par la bataille que Gérard II, duc de Juliers et de Berg, y gagna sur Arnold Egmond, duc de Gueldres, en 1444 à la fête de St. Hubert, apôtre des Ardennes. Pour perpétuer la mémoire de cet évenement, Gérard fonda l'ordre équestre de St. Hubert.

Monjoie, bourg arrosé par la Roër, serré entre deux hautes montagnes qui communiquent avec les ardennes. Charlemagne fit construire sur le mont un château où il se reposait des fatigues de la chasse. Bientôt après, des cabanes y furent établies, et les eaux de la Roër, comme l'intolérance des espagnols, y attirèrent des fabricans de draps.

Les manufactures considerables qui s'y trouvent aujourd'hui ont porté Montjoye à un haut dégré de splendeur et de celebrité.

Nideggen, petite ville avec un vieux château, berceau des ducs de Juliers, anciens comtes de Nideggen. C'est dans ces environs que Philippe de Souabe vainquit en 1206 Othon IV empereur. Derrière ses plaines commencent les montagnes de Trèves et de Luxembourg.

Sittard, ville à 5 kilomètres de la Meuse. Dans la guerre de Gueldres, en 1542, le duc Guillaume de Clèves allié à François I, roi de France, livra bataille aux troupes de Charles V, empereur, dans la bruyère entre Mastricht et Süstern, où l'empereur a été battu. Sittard a été assiégée plusieurs fois en 1677, et même les français la brulèrent.

Stolberg, village célèbre par ses manufactures de laiton.

Süstern, ancienne ville, séjour des ci-devant *Majordômes* sous les rois des Francs. Pépin

résidait à Herstall, au delà de la Meuse, d'où il allait pied-nuds à Süstern faire sa dévotion.

Deuxième Arrondissement.

Brühl, petite ville avec un château, environnée de jardins, d'allées, d'étangs, de côteaux et de champs fertiles. La chaine de montagnes qui suit le Rhin s'étend ici en une ligne parallèle à la rive gauche de ce fleuve. L'archevêque Engelbert de Valkenbourg, chassé de Cologne, établit sa résidence à Brühl en 1263. Siegfried de Westerbourg, son successeur, y bâtit en 1284 un château. Les troupes hessoises et celles du duc de Saxe-Weimar le dévastèrent en 1646. Il servait de retraite au cardinal Mazarin, lorsque banni par l'arrêt du parlement, en 1651, il prit la fuite du côté de Cologne: c'est de ce château qu'il gouverna pendant plusieurs mois la cour et la France. Après la mort de l'électeur Maximilien-Henri, en 1680, les français occupèrent Brühl. Ils soutinrent un siège opiniâtre contre les alliées, mais leur rendirent enfin la place par capitulation. Clément-Auguste, prince de Bavière et électeur de Cologne, fit élever, en 1725, sur ces ruines le château de plaisance, sous le nom de château d'Auguste, qui existe encore aujourd'hui et servira de résidence à la légion d'honneur.

Juliers, ville fortifiée, mais dominée par des collines. La citadelle en est régulière et les casemates sont spacieuses, propres et saines. Un ruisseau les parcourt. A l'époque où les romains possédaient le pays, il avait été gouverné par des généraux romains, ensuite par des comtes impériaux. L'histoire désigne Gérard I., comme comte de Juliers et de Berg, qui a assisté l'empereur Henri l'oiseleur dans la guerre contre les Huns en 933; mais ce n'est que depuis le XIII.ème siècle qu'on trouve des monumens ou tombeaux érigés en l'honneur de ces comtes. Au XIV.ème siècle ils ont été enterrés à Düsseldorf. Les statues colossales de la maison commune à Juliers sont des monumens du moyen-âge. Les environs de la ville sont célèbres par la guerre qui a eu lieu en 1609, après la mort du duc Jean-Guillaume. Elle ne cessa définitivement qu'en 1631, où le pays de Juliers et de Berg a été cédé à la maison de Neubourg; de même que celui de Clèves et de Meurs à celle de Brandebourg, conformément à la convention de Xanten conclue en 1614. Après la bataille d'Aldenhoven, le 12 Vendémiaire an 3, Jourdan prit possession de la place de Juliers.

Grevenbroich, petite ville au bord de l'Erft, lieu de naissance de Teschenmacher, ministre du culte réformé, auteur des annales de Clèves, Juliers et Mark.

Lechenich, (Legoniacum des anciens,) ville au confluent de l'Erft et de la Nael. Henri de Virnenbourg, archevêque de Cologne, y construisit, en 1330, un château; son successeur, Walram de Juliers, l'entoura de murs, en 1342. Après avoir vaincu Charles IV, empereur d'Allemagne, il s'y défendit contre son frère Guillaume, duc de Juliers, que l'empereur Louis de Bavière avait excité contre lui; mais il succomba. En 1642 les troupes de France et de Saxe-Weimar bloquèrent le château pendant six semaines, et ne purent s'en emparer. Les vieux archevêques y renfermèrent dans les derniers tems les jeunes ecclésiastiques qui, infidèles à leurs promesses, sacrifiaient à l'autel de l'amour.

Woringen, bourg à quatre kilomètres de Dormagen. Les romains l'appellaient *Buruncum.* C'était une place forte de l'ancien tems. Le pape Innocent IV, y convoqua en 1247, les princes ecclésiastiques et séculiers; afin de faire élire Guillaume, comte de Hollande, à la dignité de roi des romains. Siegfried de Westerbourg, archévêque de Cologne, fortifia en 1284 le château de Woringen; mais ses moyens de défense furent inutiles: Adolph V, comte de Berg, le battit en 1288 dans la bruyère de Fühlingen et le garda en prison durant sept mois.

Zülpich, petite ville, située dans une plaine agréable aux bords de la Nassel, petit ruisseau. Les romains qui la fortifièrent, l'appellaient *Tolbiacum*. C'est dans ces environs, dans la bruyère de Walmer, *Walmersheide*, où Clovis, roi des francs, âgé de vingt huit ans, défit en 496 les germains, et fixa le Rhin pour la limite de son empire. Il changea alors de religion, mais non pas de moeurs; car tout en professant le culte de sa Clotilde, il resta cruel et féroce. Michel-ange a représenté la bataille de Zülpich avec la force et la vérité qui caractérisent ses ouvrages. Le tableau est au muséum national à Paris. En 612, la même plaine fut encore le théatre de la bataille que se livrèrent les fils du roi Childebert, Théodebert II, roi d'Austrasie, et Thierry II ou Théodoric le jeune, roi de Bourgogne. Théodebert complettement battu se renferma dans Cologne; mais les habitans le livrèrent. Il fut conduit devant la reine Brunehaut, ayeule des deux frères, qui fit assassiner ce malheureux prince. Des ennemis voisins dévastèrent en 1230 la ville de Zülpich. Elle appartint ensuite tantôt au duc de Juliers et tantôt au duc de Clèves. Les troupes hessoises et celles du duc de Weimar la ruinèrent de nouveau, en 1642. Enfin la ville fut incorporée à l'électorat de Cologne.

Troisième Arrondissement.

Altenkirchen, petite ville.

Brüggen, petite ville aux bords de la Schwalm, avec un château que le comte Vincent de Meurs a construit.

Dahlen, petite ville célèbre par les cruautés qui, dans la guerre des pays bas, y ont été commises, par le duc d'Albe, contre les habitans du pays professant la religion protestante.

Dülken, ville fameuse par l'université des fous, qui sans doute a été établie en imitation de l'ordre des foux qu'Adolph II, dernier comte de Clèves, fonda en 1381. Cet ordre était composé des premiers comtes et chevaliers du pays. Ils portèrent sur l'habit une figure représentant un fou habillé en robe de dèz rouges et argentés. Ils avaient des grelots au bonnet, aux bras et aux souliers; ils portaient des bas jaunes, des souliers noirs et pointus, et tenaient en main un panier, rempli de fruits. Celui qui n'observait pas ce costume, devait payer l'amende de trois livres qui était distribuée aux indigens. Ils s'assemblèrent à Clèves tous les ans, le premier dimanche après la fête de St. Michel et tinrent une cour, à laquelle ceux des membres qui étaient en inimitié, ne pouvaient participer. Ils y choisirent un roi et six conseillers, chargés d'arranger les affaires de l'association, et surtout d'ordonner

la cour pour l'année suivante. Ils contribuèrent tous à l'entretien de l'ordre. Avant de se séparer, ils assistèrent encore à un office solemnel qu'on célébrait dans la cathédrale pour le repos de leurs frères, morts l'année précédente. A Dülken le candidat qui aspirait à l'honneur d'être reçu dans l'université, devait subir un examen et remplir diverses cérémonies. S'il s'en acquittait bien, il était aggrégé docteur et obtenait le brévet qui l'autorisait à commettre toutes sortes de folies qui y étaient spécifiées et qui ne faisaient tort à personne.

Erkelentz, ancienne ville, dont les fortifications ont été rasées en vertu du traité de paix de Bade. Elle devait rester à l'Espagne; mais en 1714, elle fut cédée, du consentement de l'empereur, à la maison de Neubourg et incorporée au duché de Juliers. L'électeur Charles-Philippe en fit un don au baron de Franken, son ministre, qui la posséda quelques années; mais après sa mort, en 1753, la maison de Neubourg l'a reprise. On lit dans la maison commune une inscription qui annonce que la femme Erka a servi d'exemple de valeur à tous les hommes. Puisque l'histoire ne connait pas cette espèce de pucelle d'Orléans, il se peut que la figure de la femme, sous laquelle l'inscription est mise, n'est qu'un emblème du courage dont les anciens habitans de cette ville ont donné des preuves.

Gladbach, petite ville, remarquable par les ouvrages en fil de lin à double trame qu'on y relève en bosse. Les manufacturiers savent donner à leur travail toutes sortes de formes et de figures.

Kaldenkirchen, ville agricole, ci-devant place forte et commerçante. Chaque habitant y possède au moins une petite portion de terre qu'il cultive lui-même.

Kempen, ville natale du célèbre Aegidius Gelenius, historien, et de Thomas Hamerken ou *Malleolus*, plus connu sous le nom de Thomas de Kempen, chanoine régulier, mort nonagénaire en 1471, et fameux par son livre *de Imitatione Christi* que le grand Corneille, pour parler comme Racine, s'est humilié à traduire sans doute, pour expier les succès qu'il avait remportés dans l'art dramatique. L'archevêque Henri de Virnenbourg la fortifia en 1308. Les ouvrages furent augmentés en 1642 et 1678 mais ensuite démolis, le château devint la résidence du baillif de l'électeur de Cologne.

Linn, petite ville et un château. Fréderic de Saarwerden, archevêque de Cologne, mort en 1414, l'a achetée du comte de Clèves.

Meurs, ville, éloignée de cinq kilomètres du Rhin, jadis le siège de quelques collèges administratifs prussiens. Sa population est de deux mille

habitans. La citadelle qui n'est pas entièrement démolie, fut avant 1712 encore occupée par une garnison hollandaise. Le pays fut long-tems gouverné par des comtes qui le possédaient à titre de fief des comtes de Clèves. Théodoric de Saarwerden a été, dit-on, le premier comte de Meurs. Les princes d'Orange possédèrent ensuite la ville jusqu'à la mort de Guillaume III, roi de la Grande-Brétagne, où la maison de Brandebourg s'en est emparée. Les fortifications et le château furent rasés en 1764.

Neuss à quelques kilomètres du Rhin sur la rivière de l'Erft. Cette ville tire son origine d'un camp romain qu'on appella *nova castra* ou *Novesium*, en opposition de celui près de Xanten, nommé *vetera castra*. Tacite nous apprend que pendant la rébellion de Claude Civil, la treizième légion avait ses quartiers à Neuss. Depuis le quatrième siècle la ville a été souvent détruite et reconstruite. Les francs et les allemands, établis sur l'autre rive du Rhin, devastèrent plusieurs fois ce pays. Philippe, duc de Souabe, qu'Adolphe, archevêque de Cologne, avait couronné empereur en 1205, céda Neuss à Adolphe pour l'indemniser de la perte de l'archevêché. Cette ville très commerçante s'associa en 1254, à la ligue anséatique. Charles, duc de Bourgogne, dit le hardi, l'as-

siégea pendant neuf mois en 1475, et l'empereur Frédéric III fit lever le siége. La ville reconnaissante fit construire à son honneur une statue de bronze qu'on voit encore aujourd'hui sur la grande place. Adolphe, comte de Neuenar et de Meurs, prit, en 1584, la ville, au nom de l'archevêque Gebhard Truchsess de Waldbourg, destitué pour avoir épousé la jeune comtesse de Mansfeld, chanoinesse de Gerresheim, et avoir abdiqué le catholicisme. Alexandre Farnese, duc de Parme, la reprit, en 1586. Les français et les hessois réunis, la fortifièrent derechef en 1642. Les français en prirent de nouveau possession en 1688; mais ils en furent expulsés l'année suivante par les troupes de Brandebourg.

Rheinberg, ville, ci-devant fortifiée et fondée par les romains. On remarque encore les ruines du camp qu'ils y ont occupé. Adolphe, comte de Neuenar et de Meurs, commandant de la Gueldre hollandaise, la prit en 1583 au nom de Gebhard, électeur destitué de Cologne, et y mit garnison hollandaise. Le comte Pierre de Mansfeld s'en rendit maître par capitulation en 1590, et y remit le successeur de Gebhard, l'électeur Ernest, qui engagea les revenus des domaines et de la douane de Rheinberg, au profit de ce comte. Les espagnols y mirent alors garnison qui y resta

jusqu'en l'an 1597, où Maurice, comte de Nassau, les en chassa. La place fut ensuite successivement occupée par les espagnols et les hollandois. Les derniers y furent encore en 1672. Les français qui, après la paix de Westphalie, prirent possession de la ville, la cédèrent en 1689 à Joseph-Clément, électeur de Cologne. En 1703 les prussiens se rendirent maîtres de cette place, et en démolirent les fortifications; mais peu de tems après la ville fut remise à l'électeur de Cologne.

Suchteln, petite ville, située dans une vallée agréable près de la Nierse.

Urdingen, petite ville aux bords du Rhin. Son origine remonte au tems des romains. On y découvre les traces de leur camp; on y rencontre aussi de leurs armes et de leurs monnaies. Henri de Virnenbourg, archevêque de Cologne, l'environna de murs en 1330. Les français la prirent en 1642. Dans les anciens actes on l'appelle l'ancien évêché. Les habitans ont des relations journalières de commerce avec les bataves, ce qui fait qu'ils ont contracté leurs moeurs et leurs habitudes.

Waldniel, petite ville, dont les environs produisent le meilleur lin.

Zons, ville au bord du Rhin. Siegfried de Westerbourg, archevêque de Cologne, l'entoura de murs. Les français l'assiégèrent à la fin de

l'an 1645 et ne purent s'en rendre maîtres. Le chapitre de la cathédrale de Cologne ayant fait à l'archevêché des prêts considérables, obtint pour son remboursement la douane et la ville de Zons.

Quatrième Arrondissement.

Calcar, ville natale de Jean de Calcar, célèbre peintre qui se forma à Rome. Les églises de Calcar et de Xanten contiennent plusieurs de ses tableaux qui se font remarquer plutôt par la vivacité, la variété des figures et la fraicheur du coloris, que par la finesse du dessein. Ses draperies sont surchargées d'or et d'argent. Il a commis plusieurs anachronismes. On découvre encore les débris de l'ancien commerce de cette ville, de vieux magasins et un canal qui est comblé. Le marquis de Grana, commandant les troupes impériales, y prit son quartier d'hiver et fortifia la ville. Les hessois les en chassèrent en 1640 et la remirent en 1645 à l'électeur de Brandebourg qui en démolit les fortifications.

Cranenbourg, petite ville entre la Meuse et le Waal. Le comte Adolphe l'a construite en 1388, et son fils, le premier duc de Clèves, l'environna de murs en 1414, et la fortifia en 1417. Le comte de Horn, en épousant la fille du comte Théodoric IX, obtint en dot cette

ville. Il y établit des digues et fit rédiger en 1343 un code sur cet objet.

Gennep, dernière ville française sur la Meuse. On voit près de cette ville les ruines de l'ancien fort qui a dominé cette rivière. Occupé successivement par les espagnols et les bataves, les français l'ont fait sauter en 1710.

Goch, au bord de la Nierse. Au milieu de la grande place existe un tilleul majestueux qui a survécu aux orages de plus d'un siècle et prend la huitième partie des habitans sous son ombre. Othon III, comte de Gueldres, la mit en 1291 au rang des villes, l'environna de murs et lui accorda plusieurs privilèges. Elle appartint pendant deux siècles aux comtes de Gueldres. Jean I., duc de Clèves, l'obtint en 1473 de Charles, duc de Bourgogne, en récompense des services qu'il lui avait rendus dans l'acquisition de Gueldres. Cette donation a été confirmée en 1477 par l'empereur Maximilien, en 1505 par Philippe d'Autriche, et en 1543 par l'empereur Charles V.

Grieth, petite ville au bord du Rhin.

Griethausen, près du vieux Rhin. Jean II, le dernier des comtes de Clèves, la fit élever au nombre des villes.

Gueldres, ville au bord de la Nierse et entourée de marais, autrefois place forte, la capitale du duché et le siège des collèges. Sa popula-

tion est de 2,800 habitans. La ville de Gueldres a été construite en 1079. Le pays a été long-tems gouverné par des ducs. En 1543, après la mort de Charles Egmond qui n'a pas laissé d'héritiers, Charles V, empereur, s'en est rendu maître. Tout le pays appartenait encore en 1713 à l'Espagne; mais par le traité d'Utrecht, il a été divisé entre l'Autriche, la Hollande et la Prusse. Cette dernière puissance obtint sous le roi Frédéric I. la ville et quelques districts de Gueldres, comme faisant partie de l'héritage de la maison d'Orange. La place se rendit par capitulation aux français en 1757 qui la démolirent après la guerre en 1764.

Kervenheim, petite ville. Il y avait un château que le comte Adolphe a fait construire en 1440.

Kessel, l'ancien château des Ménapiens (*Castellum Menapiorum*) entre Venlo et Ruremonde. La déscription que fait César du pays des Ménapiens, ressemble parfaitement aux marais et aux montagnes situés près de la Meuse. La France la céda à la maison de Brandebourg par le traité de paix d'Utrecht; cette session a été ratifié par celui de Baden en 1714.

Kevelaar, village célèbre par l'image miraculeuse de la Sainte vierge, visitée tous les ans par une foule de pélerins. Cette image,

simple estampe sur parchemin, faite à Anvers, fut trouvée en 1641. La chapelle est une rotonde, entourée de tilleuls, située sur la place de ce grand village. Elle était desservie par des prêtres de l'oratoire qui avaient une belle pépinière d'arbres fruitiers qu'ils cultivaient de leurs propres mains.

Sonsbeck, petite ville près du ruisseau appellé le Sons. Théodoric, comte de Clèves fit construire le château que Jean et sa soeur habitaient en 1598. Il a été ruiné dans les guerres des Pays-bas et d'Allemagne; où les espagnols, les hollandois, les impériaux et les hessois y mirent successivement des garnisons.

Stralen, petite ville, ancienne forteresse demolie par les français en 1672. Il est probable, que devant cette ville, à Marien-Sand, couvent supprimé de chanoines réguliers, les romains ont eu un cantonnement.

Venray, grand village, situé à quatre lieues de la rive gauche de la Meuse, très commerçant en cuir et en souliers.

Wachtendonk, petite ville, autrefois place forte. Elle se vante d'avoir inventé les bombes. Elle a eu ses propres comtes qui ont résidé dans le château-fort qu'on appelle Donk et qui se trouve dans la ville.

Udem, petite ville agricole. Elle a été reconstruite, l'ancienne ville ayant été en partie la proie des flammes, il n'y a pas vingt ans.

Xanten, ville remarquable par sa cathédrale; mais encore plus par Corneille de Pauw qui y était chanoine. Il n'existe le long du Rhin, dans le genre du nouveau gothique, aucun édifice plus parfait que cette église. Elle a été commencée en 1124. Les inscriptions gravées sur la grande porte prouvent, que la construction en avait été continuée au delà de l'an 1200. Les ornemens des colonnes et des clefs de voutes, taillés en pierre, exigèrent la plus grande persévérance de la part des ouvriers et des artistes. Parmi les tableaux qui s'y trouvent, on distingue, Marie et l'enfant Jesus, par Raphael; la descente du Christ qu'on suppose être de Rubens; Jean-Baptiste décapité, et l'enfant Jesus allant à l'âge de douze ans avec ses parens à Jérusalem, par Jean de Calcar. Ce peintre représente l'enfant montant sur un cheval de bois, ce qui contraste singulièrement avec les rayons dont la tête est environnée. Corneille de Pauw, né en Hollande en 1734, auteur de plusieurs recherches vraiment philosophiques sur quelques peuples les plus célèbres de l'ancien et du nouveau monde, fut nommé citoyen français par la convention nationale en 1792. Son extérieur n'annonçait rien que d'or-

dinaire et le physionomiste aurait à coup sûr porté un faux jugement sur ce savant, s'il ne l'avait basé que sur sa figure. Livré à l'étude, il chercha dans le commerce des muses, cette douce satisfaction qu'il n'éprouvait point dans la conversation de la plûpart de ses confrères. Il souffrit de la vue à la fin de sa carrière. Cette incommodité et son grand âge l'empêchèrent d'accepter la place de commissaire du gouvernement près de son canton qui lui a été offerte à l'organisation départementale de ce pays. Il a été pendant quelques tems lecteur du grand Frédéric. Celui-ci lui reprocha un jour, d'avoir trop souvent fait l'éloge des républiques et l'exhorta à faire aussi celui des monarchies. « Sire, lui repliqua le philosophe, si tous les monarques vous ressem-« blaient, je n'écrirais plus qu'en faveur des « gouvernemens monarchiques. » Le dernier ouvrage auquel il travailla, fut l'histoire des allemands; mais ce sujet ayant été traité par plusieurs écrivains à la fois, et surtout par Schmidt et Möser, il y renonça. Il est mort à Xanten, en 1799, à l'âge de 65 ans. Le jour où j'ai fait sa connaissance, sera un des plus beaux de ma vie. Je garderai avec respect et un attachement religieux, les lettres dont il a bien voulu m'honorer.

Les antiquités romaines qui environnent Xanten, prouvent son origine, et la situation

actuelle de la ville répond à celle de la colonie fondée par Trajan, l'année de son premier consulat, sous le nom de *Colonia Trajana.* A peu-près à un kilomètre delà, existait le fameux camp des romains, connu généralement sous la dénomination de *vetera castra*, où cantonnaient deux légions. Le terme de *Vetera* a été ensuite changé en celui de *Virten* ou *Birten*, village à un kilomètre de la ville. On y découvre les vestiges d'un amphithéatre creusé en terre. La forme de l'amphithéatre est quadrangulaire, et ses quatre coins sont dirigés vers les points cardinaux. Les romains accoutumés aux jeux publics, ne pouvaient rester cantonnés pendant quelque tems sans avoir des amphithéatres. Le débordement du Rhin et les vicissitudes que le lit de ce fleuve a éprouvées, ont rendu méconnaissable l'emplacement des légions romaines dans ces contrées; cependant l'immense quantité de tuiles qu'on a trouvée dans les environs du village de Birten, indique le lieu des logemens militaires qu'elles servaient à couvrir. C'est la XXX.ème légion appellée *Ulpia victrix* que Trajan fit cantonner près de sa colonie naissante; son nom est ordinairement incrusté sur les tuiles, sous cette abréviation: L.XXX.V.VI. *(Legio trigesima Ulpia victrix.)* La quinzième s'offre le plus souvent sous la marque suivante: Leg. XV. Mon-

sieur de Bugenhagen, ci-devant président à Clèves, a fait imprimer à Berlin, en 1795, une déscription allemande des antiquités qu'on a trouvées dans les environs de Xanten. Son ouvrage est orné de la gravure des bas-reliefs les mieux conservés. Les dessins en sont faits par Mr. Rousseau, un peintre à Clèves. D'après la légende, le féroce empereur Maximien fit assassiner la légion Thébéenne qui professait le christianisme. Pour perpétuer la mémoire de ce martyre, Péregrin, archévêque de Cologne, fit construire en 1028 à Xanten, lieu où le reste de cette légion a été égorgé, un couvent, au tour duquel on bâtit des maisons: leur nombre s'augmenta en peu de tems à un tel point qu'on en forma une ville. Henri de Molenark, archévêque de Cologne, lui accorda en 1228 les mêmes privilèges dont Neuss jouissait déjà auparavant. Elle fut cédée en 1449 à Jean, duc de Clèves, par l'archévèque Théodoric de Meurs, en vertu d'un traité que Ruprecht de Bavière, successeur de Théodoric, a confirmé. Depuis ce tems Xanten a toujours été uni au duché de Clèves. En 1614 un traité provisoire sur la succession de Juliers et de Berg, a été conclu dans cette ville, entre Erneste de Brandebourg et le prince de Neubourg. Il aurait dû être exécuté jusqu'à l'arrangement définitif; mais le fanatisme s'y est opposé.

ORDRE JUDICIAIRE.

L'ordre judiciaire en général est composé des tribunaux de police simple ou municipale, des justices de paix, des tribunaux de première instance, d'un tribunal de commerce, d'un tribunal d'appel, d'un tribunal criminel, d'un tribunal spécial et d'un tribunal de cassation.

Les tribunaux de police simple sont établis dans chaque canton pour la répression des délits dont la peine n'excède ni la valeur de trois journées de travail, ni trois jours d'emprisonnement. Ces délits embrassent toutes les contraventions aux réglemens de police, les injures verbales dont il n'y a point de poursuite par la voie correctionnelle ou criminelle. Les attroupemens nocturnes, les rixes, voyes de fait ou violences légères à la suite desquels personne n'a été frappé, ni blessé. Ces tribunaux sont composés du juge de paix qui, en cas d'absence, est remplacé par son suppléant. L'adjoint du maire dans toutes les communes où il n'y a point de commissaire de police, y remplit les fonctions de commissaire du gouvernement, qui, dans les villes d'Aix, Cologne et Créveld, sont exercées par l'un de ces mêmes commissaires de police. Les jugemens des tribunaux de police simple sont sans appel. On ne peut se pourvoir contre leur exécution que

par le recours en cassation, qui doit être fait dans les trois jours à dater de la signification du jugement au greffe de la justice de paix, qui est le même que celui du tribunal de police.

Les justices de paix, au nombre de quarante cinq dans le département de la Roër, sont composées du juge de paix, de deux suppléans et d'un greffier pour chaque canton, excepté pour les villes d'Aix-la-Chapelle où il en existe trois, et de Cologne où il y en a quatre.

Les fonctions des juges de paix doivent être considérées sous deux rapports : 1.° sous celui de juge pour toutes les affaires qui n'excèdent pas la somme de cinquante francs et sur lesquelles il prononce sans appel, et pour celles qui n'excèdent pas la somme de cent francs, mais à charge d'appel; 2.° sous celui de conciliateur pour toutes celles qui doivent être portées par devant les tribunanx de première instance. Ce n'est qu'après qu'il a employé tous les moyens que son intégrité, ses lumières et ses connaissances lui ont suggérés, pour amener les parties à un arrangement, qu'il les renvoie par devant les juges compétens.

Tribunaux de première instance. Ils sont au nombre de quatre : un dans chaque arrondissement. Celui de Clèves est composé d'un président, de deux juges et de deux suppléans;

celui de Créveld d'un président, de trois juges et trois suppléans; celui d'Aix d'un président, d'un vice-président, de cinq juges et quatre suppléans; celui de Cologne d'un président, d'un vice-président, de sept juges et cinq suppléans. Ces deux derniers tribunaux se divisent en deux sections; à la tête de l'une est le président, et à la tête de l'autres le vice-président. Les juges de chaque tribunal exercent alternativement les fonctions de directeur du jury. Sont encore attachés à chaque tribunal, un commissaire du gouvernement, un commissaire substitut faisant les fonctions de magistrat de sureté, et un greffier. Le commissaire du gouvernement exerce les fonctions du ministère public près le tribunal civil. Le commissaire substitut et le directeur du jury sont chargés de la poursuite de tous les délits, dont la connaissance appartient soit aux tribunaux correctionnels, soit aux tribunaux criminels. Le tribunal de première instance juge en matière civile et correctionnelle. On peut appeller de sa sentence, en matière civile, au tribunal d'appel séant à Trèves, et dont la juridiction comprend les quatre nouveaux départemens du Rhin; et en matière correctionnelle, on peut appeller au tribunal criminel à Aix.

Tribunal de commerce. Il connait de toutes les affaires de commerce et prononce en der-

nier ressort sur celles dont l'objet n'excède pas la valeur de 1000 francs. Dans celles qui outrepassent cette somme, l'appel peut en avoir lieu, si les parties n'ont pas consenti à être jugées sans appel. Il fixe le taux des droits à percevoir par les agens de change et courtiers de commerce. Ce tribunal est composé de cinq juges, et d'un greffier.

Tribunal criminel. Il juge des crimes emportant peine afflictive et infamante, de même que des affaires correctionnelles dont il est chargé par voie d'appel. On se pourvoit de ses jugemens par le recours en cassation. Il est composé d'un président, de deux juges, deux suppléans, du commissaire du gouvernement faisant les fonctions d'accusateur public, et d'un greffier.

Tribunal spécial. Il est temporairement institué pour le mainten de la sûreté dans les campagnes et la répression de la contrebande. Il n'est pas assujéti aux formes ordinaires de la procédure et juge sans jurés. Sa jurisdiction est exclusive et exempte d'appel à l'égard de quelques crimes déterminés par les lois; à l'égard de quelques autres il juge concurremment avec le tribunal criminel. Ce tribunal est composé de juges dont la moitié est militaire et l'autre civile. Le commissaire du gouvernement près le tribunal criminel et le greffier

de ce tribunal, remplissent près du tribunal spécial leurs fonctions respectives.

Tribunal de cassation. Il ne connait pas du fond des affaires ; mais il examine si les formes ont été observées, ou s'il n'y a aucune contravention expresse à la loi, et, dans le cas de ces infractions, il casse le jugement, et renvoie le fond du procès à un autre tribunal qu'il désigne.

Il y a près de chaque tribunal un certain nombre d'avoués et d'huissiers; les uns et les autres nommés par le premier consul, sur la présentation des tribunaux respectifs. Les premiers sont seuls accrédités près du tribunal pour la défense des parties. Les seconds sont chargés de l'exécution des jugemens, et sont tenus à un cautionnement.

CONTRIBUTIONS
sous le nouveau et l'ancien gouvernement.

La contribution foncière pour le département montait en l'an 11 à la somme de 2,876,000 francs. Elle fut répartie sur les arrondissemens d'après le tableau suivant :

Arrondissemens.	Principal.		11 centimes pour non-valeur et traitemens fixes.		5 centimes pour dépenses variables.		TOTAL.	
	Francs.	C.	Francs.	C.	Francs.	C.	Francs.	C.
Aix-la-Chapelle . .	848,081	«	93,288	91	42,404	5	983,773	96
Cologne	924,082	«	101,649	2	46,204	10	1,071,935	12
Créveld	654,716	«	72,018	76	32,735	80	759,470	56
Clèves	449,121	«	49,403	31	22,456	5	520,980	36
Totaux	2,876,000	«	316,360	«	143,800	«	3,336,160	«

La contribution personnelle, mobiliaire et somptuaire pour la même année, montait à la somme de 485,200 francs, et est distribuée de la manière suivante:

Arrondissemens.	Principal.						Total.		11 centim.		5 centim.		Total.	
	Personnelle.		Somptuaire et mobiliaire.											
	Francs.	C.	Francs.	C.			Francs.	C	Francs.	C	Francs	C.	Francs	C.
Aix-la-Chapelle.	87,872	«	72,302	«			160,174	«	17,619	14	8,008	70	185,801	84
Cologne . . .	69,647	«	76,172	«			145,819	«	16,049	09	7,290	95	169,150	04
Créveld . . .	70,230	«	43,846	«			114,076	«	12,548	36	5,703	80	132,328	16
Clèves . . .	39,361	«	25,770	«			65,131	«	7,164	45	3,256	55	75,551	96
Totaux.	267,110	«	218,090	«			485,200	«	53,372	«	24,260	«	562,832	«

Total des deux exercices.

Aix-la-Chapelle.		Cologne.		Créveld.		Clèves.		Total.	
Francs.	C.	Francs.	C.	Francs.	C	Francs.	C	Francs.	C.
1,169,575	80	1,241,085	16	891,798	72	586,532	32	3,898,992	«

CONTRIBUTIONS DIRECTES DE L'AN XII.

ARRONDISSEMENS.	Contributions de l'an XII en principal.							
	Foncière.		Personnelle, somptuaire et mobiliaire.		Portes et fenêtres.		Patentes.	
	Francs.	C.	Francs.	C.	Francs.	C.	Francs.	C.
Aix-la-Chapelle . . .	819,772	34	155,700	42	91,020	«	81,320	96
Cologne	893,236	2	129,278	14	104,140	«	128,063	56
Créveld	632,862	48	129,649	54	65,590	«	43,196	85
Clèves	434,129	16	60,571	90	42,050	«	23,854	76
Total . . .	2,780,000	«	485,200	«	302,800	«	276,436	13

L'an douze paie conséquemment, moins que l'an onze, la somme de 103,730 francs, diminution qui provient de ce que la contribution foncière a été réduite pour toute la république de dix millions.

L'impôt des patentes est le même qu'en l'an onze ; mais on ne peut en déterminer avec précision le montant, qui est en proportion avec le nombre et la nature des métiers et professions qui s'exercent dans le département.

La contribution foncière repose sur le revenu net de chaque propriété foncière, celle personnelle sur les facultés dont tout homme n'ayant que sa personne, est censé jouir, la mobiliaire sur le revenu mobilier présumé par le loyer d'habitation, enfin la somptuaire sur le luxe.

Les onze centimes sont destinés pour le payement des dépenses générales du département, c'est-à-dire les appointemens des préfets, sous-préfets et de leurs employés, les frais de bureaux et enfin toutes les dépenses variables et imprévues.

Les cinq centimes sont pour frais locaux des communes. La répartition de la contribution se fait sur les arrondissemens par le conseil général du département; celle sur les communes par les conseils d'arrondissement respectifs, et sur les particuliers, par les répartiteurs qui sont au nombre de cinq dans chaque mairie. Le recouvrement s'opère d'après les rôles dont l'ex-

pédition se fait par le directeur des contributions résidant à Aix, qui a sous lui onze contrôleurs et un inspecteur : les rôles sont rendus exécutoires par le préfet. Les contributions se perçoivent dans chaque mairie par un percepteur ou un receveur à vie. Celui-ci est nommé par le premier consul pour toutes les mairies qui payent plus de 15000 francs de contributions. Tous les deux versent dans la caisse du receveur particulier de son arrondissement.

Il y a trois receveurs particuliers, et le receveur général, dans la caisse duquel ils font leurs versemens, remplit les fonctions du receveur particulier dans son arrondissement. Un nombre suffisant de porteurs de contrainte existe dans toute l'étendue du département. Leurs fonctions sont de faire rentrer les contributions et contraindre les percepteurs et les contribuables retardaires à s'acquitter des charges publiques.

Les contributions indirectes, telles que celles de l'enregistrement, du timbre, des hypothèques, sont perçus par les receveurs de la régie des domaines. Ils versent dans les caisses des receveurs particuliers d'arrondissement, et sont sous les ordres du directeur du domaine qui réside à Aix-la-Chapelle. Leurs opérations sont examinées, s'il en est besoin, par des vérificateurs, chargés aussi de faire des découvertes. Ces vérificateurs sont au nombre de

trois. Deux inspecteurs font tous les trois mois des tournées pour arrêter et liquider leurs comptes. Les receveurs sont au nombre de dix-neuf, outre un receveur particulier du produit résultant des ventes des biens nationaux. Il réside à Aix-la-Chapelle et verse dans la caisse du receveur général. Le produit net des contributions indirectes rapporte tous les ans plus de trois millions.

CONTRIBUTIONS SOUS L'ANCIEN RÉGIME.

Provinces de Clèves et de Meurs.

Nature des contributions.	Montant. Francs.	C.	Observat.
1 Revenus domaniaux	512,630	25	Ces revenus sont diminués au moins de 150,000 francs à cause des dîmes et des droits féodaux supprimés.
2 Produits des bois royaux	«68,000	«	
3 Contributions ordinaires	347,900	«	
4 Impôt de recrutement	32,400	«	
5 *Idem* du tabac . .	32,400	«	
6 Les accises des villes	144,000	«	
7 Le droit de fiefs .	5,400	«	
8 Droit de timbre et de cartes à jouer .	14,400	«	
9 Droit pour parapher les livres	1,440	«	
	1,158,570	25	

Nature des contributions.	Montant.	
	Francs.	C.
De l'autre part	1,158,570	25
10 Les douanes du Rhin et de la Meuse	110,080	«
11 Les douanes par terredans les trois provinces approximativement	40,000	«
Total	1,308,650	

Province de Gueldres.

1 Revenus domaniaux	72,577	70
2 Contributions ordinaires . .	360,000	«
3 Droit de recrutement . . .	42,000	«
4 Impôt nommé *Omaed* . . .	60,000	«
5 Impôt nommé *Fixum* . . .	80,000	«
6 Timbre	3,000	«
Total général . . .	1,926,227	95

Les intérêts des capitaux affectés sur lesdites provinces, et les appointemens des employés du roi ont été payés de ces impositions.

Ci-devant électorat de Cologne.

La contribution foncière, variait en quo tité selon les besoins du prince et du pays. En 1669, une commission composée des états

réunis, établit une somme invariable, formant la base de la contribution. Cette somme était multipliée, chaque année, autant de fois qu'il était nécessaire pour satisfaire au montant des besoins déterminés par l'assemblée des états de l'électorat, d'après la demande des représentans des trois ordres. La multiplication de cette cotte fondamentale, appellée *simple*, s'opérait toujours depuis le nombre 18 jusqu'à 26 : ainsi en multipliant par un des termes moyens 20, on trouvera aussitôt le revenu annuel et approximatif de la contribution.

Voici les états et la repartition de cet impôt tant dans la partie supérieure que dans celle inférieure de l'électorat :

Contribution foncière du pays de Cologne sous son ancien souverain dans la partie supérieure.

		#	ʃ	ϑ
Cotte simple.	Des comtes	122	1	10
	Des nobles	2191	19	9
	Des villes	2832	18	4
	Des baillages	5799	13	7
	Des seigneuries	3369	6	4
	Total . .	14,315	11	10

Contribution foncière du pays de Cologne sous son ancien souverain dans la partie inférieure.

Cotte simple.		#	ſ	ϑ
	Des comtes	71	13	10
	Des nobles	2050	10	8
	Des villes	857	1	1
	Des baillages	6539	18	2
	Des seigneuries	2165	5	3
	Total	11,683	9	—
	Ci-dessus	14,315	11	10
	Total de l'imposition simple	25,999	«	10

Cette somme réduite en francs donnera un total de . . . . 23,999 fr.
Lequel multiplié qui par . 20

Elèvera l'imposition générale à 479,980

Le revenu des était domaines indéterminé : la plûpart des fermiers versaient est en nature ; les denrées étaient vendues au prix courant, ou emmagasinées par les receveurs, selon les ordres ou les circonstances. Sous le nom de domaines on comprenait également les produits des droits féodaux. Le montant peut en être porté à 207,000 fr.

Le revenu des bois variait annuellement de même que celui des péages sur le Rhin ; mais

on a évalué par approximation les coupes de bois à . . . . 14,000 fr.
et les droits de péages à . . . 192,000
Ces sommes jointes à celles de . 207,000

donnent un total de . . 413,000

Montant des contributions directes	479,980 fr.
Idem indirectes	413,000
Total des revenus du pays de Cologne	892,980 fr.

Il n'existait pas de droit d'enregistrement, ni de timbre, ni de tabac ni d'importation et d'exportation.

Les contributions du ci-devant *pays de Juliers* montaient annuellement à neuf-cent-mille francs.

Il en résulte que le pays de Cologne était le moins imposé, celui de Juliers l'était d'avantage et celui de la Prusse encore plus.

Nous manquons d'un cadastre. Les moyens dont on s'est servi jusqu'ici pour s'en procurer un, savoir les déclarations des biens qu'on a demandées des propriétaires, et les travaux des arpenteurs et commissaires spéciaux qui devaient découvrir l'effectif des possessions, sont restés sans effet.

DETTES ACTIVES ET PASSIVES du département.

Les dettes des divers pays qui composent notre département, et des établissemens religieux qu'il renfermait, s'élèvent aux sommes désignées ci-après, savoir:

	francs	c.
La ville d'Aix-la-Chapelle . . .	2,633,010	62
La ville de Cologne	4,715,025	«
L'électorat du même nom . .	4,194,147	67
Le pays de Juliers	1,271,294	24
Les pays ci-devant prussiens .	5,463,420	«
L'abbaye de Borcette	61,249	56
L'abbaye de Corneli-Münster .	159,085	«
Les établissemens religieux . .	2,687,180	44
Total	21,184,412.	53

Le gouvernement français succédant aux anciens souverains de ces pays et rentrant dans la propriété des établissemens religieux supprimés, prend à sa charge le payement de leurs dettes dont la liquidation est déjà ordonnée.

Voici l'apperçu de l'actif du département pour subvenir à l'acquit de ces dettes.

Le revenu des biens nationaux, déduction faite de ce qui doit être mis en réserve pour les sénatoreries, la légion d'honneur et les camps de vétérans, s'élève à 2,000,000 fr., qui multiplié par onze, taux au-dessous duquel

	Fr.	c.
les domaines ne peuvent être vendus d'après la loi du 15 Floréal an 10, donne pour capital. ci	22,000,000	«
Les rentes dûes à la république donnent approximativement par année une somme de 500,000 francs, qui multipliées par quinze, taux fixé par la loi pour le rachat, forment un capital de	7,500,000	«
Les capitaux dûs aux anciens domaines et établissemens supprimés et que le gouvernement peut exiger dès à présent, se montent à	5,000,000	«
Total . . .	34,500,000	«
Il reste au gouvernement un excédent de	13,315,587.	47

Il faut encore observer que l'évaluation du prix des domaines sur le pied de onze fois le revenu et celui des rentes à quinze fois, est fort au-dessous de ce qu'on en retirera, et qu'on peut, sans exagérer, augmenter de deux tiers la somme de l'actif.

Le citoyen Körffgen, rédacteur du mémoire dont j'ai tiré les résultats ci-dessus, demande que, conformément aux voeux des créanciers

hypothécaires de la république dans ce département, ils soient autorisés à échanger leurs titres en payement de domaines nationaux, et il donne en faveur de cette demande de bonnes raisons que le gouvernement saura apprécier.

HABITANS.

Il est difficile d'embrasser dans un seul cadre le tableau des habitans d'un département composé des débris de plusieurs contrées, où différentes espèces de gouvernement étaient établies, et où l'on parle plusieurs langues. Tèl est le cas du département de la Roër. Il y regnait plus de gouvernemens qu'Aristote n'en spécifie de formes, et l'on y parle le bas et le haut allemand, le flamand et le hollandais. Il faut cependant essayer de saisir les traits généraux, dans lesquels la plûpart des habitans se rencontrent.

Les habitans, vrais descendans des germains, ont les yeux grands, bleus et les cheveux blonds. Les hommes sont en général grands et d'une belle taille. Vers la Hollande ils sont gras et fortement constitués. Les dents des hommes sont gâtées par la fumée du tabac.

Les femmes sont d'une taille médiocre et n'offrent que peu de beautés grecques ou françaises.

Caractère intellectuel. L'instruction publique ayant été négligée, il est facile de concevoir que les connaissances littéraires et scientifiques ne sont pas aussi repandues parmi les habitans, qu'elles devraient l'être; elles ne sont que l'appanage de ceux, à qui leurs propres moyens ont permis de les acquérir. Delà, la facilité avec laquelle des charlatans politiques et religieux sont accueillis. Les premiers font tort aux tribunaux civils, donnent de mauvais conseils aux parties et prolongent les procès; les autres nuisent au tribunal de la conscience. La nomination des avoués fera cesser le métier des avocats ignorans, qui, profitant de la crédulité des cliens, se sont glissés en intrus dans le sanctuaire de Thémis. La suppression des couvens et la nouvelle organisation du culte éloigneront les faux prophètes, les apôtres de la superstition. Il faut cependant remarquer pour l'honneur du clergé de ces contrées, qu'il y régne la plus grande tolérance entre les catholiques, les réformés, les luthériens, les mennonistes et les juifs; que les ministres en donnent le meilleur exemple, et que plusieurs d'entre eux éprouvent la plus grande satisfaction, d'être les instituteurs d'une morale saine et vraiment chrétienne. C'est ici où il faut faire mention honorable du cito-

yen Hoogen, ex-prieur de Wegberg, arrondissement de Créveld, qui, à des connaissances solides, joint une vie vraiment édifiante. En se livrant à l'instruction publique, à l'étude de la morale et à l'économie champêtre, il employait le tems qui lui restait de ses utiles occupations, à en répandre les fruits. Son mérite n'a pu échapper au gouvernement prussien qui, sous des conditions très favorables, l'a voulu placer dans la Silésie catholique; mais il a refusé cette place honorable et lucrative, préférant de servir son pays. Il vit maintenant dans le sein de sa famille, continue à cultiver les lettres et enrichit les papiers publics du résultat de ses travaux.

Les arts et sciences ont fait des progrès dans le pays. Henri-Corneille Agrippa de Nettesheim, le comte Hermann de Neuenar, Etienne-Winand Pighius, François-Charles de Hillesheim et autres l'étonnèrent par leur vaste érudition, et le chanoine De-Pauw l'illustra par sa philosophie. Il y a d'excellens médecins et accoucheurs dans le département. Les noms de Rougemont, Best, Jäckel, Beuth, Rademaker, Kortum sont avantageusement connus du public. Le premier et les deux derniers ont publié plusieurs ouvrages de médecine pratique. Parmi les jurisconsultes se distingue Daniels, ci-devant conseiller intime de l'électeur de Cologne et main-

tenant professeur de législation à l'école centrale du département. Ses ouvrages sur plusieurs matières de jurisprudence sont fort estimés.

Quelques beaux arts sont cultivés avec succès; tels que la musique, le dessin et le jardinage. Nous partageons ce goût avec les hollandais. L'architecture est encore au berceau. On trouve dans les villes et à la campagne de grandes maisons, dont les dehors promettent beaucoup; mais l'intérieur dont est mal distribuée et peu commode. Les maçons remplacent presque partout les architectes. Il n'y a que Créveld qui offre beaucoup de maisons bâties dans un beau stile. Cologne a vu naître les peintres Pierre-Paul Rubens, Pottgiesser et Corneille Schult, et la ville de Calcar Jean de Calcar, enlevé par une mort prématurée à Naples en 1546. Il était l'élève du Titien. Le Dôme de Cologne, l'église du petit St.-Martin et celle des Carmes déchaussés contiennent de bons tableaux, copiés d'après Rubens, ou exécutés par ses élèves, dont un des plus recommandable est Jean-Gérard Sieger. L'église de St-Pierre contenait autrefois le tableau du crucifiement de cet apôtre, par Rubens qui en avait fait présent à l'église. Ce tableau a été transporté au muséum de Paris à l'arrivée des français. On voit encore dans les églises,

restées ouvertes après la suppression de scouvens, plusieurs tableaux de Pottgiesser et de Holtmann. Le temple des ci-devant Jésuites est orné de trois grands tableaux de Schult. Aujourd'hui les citoyens Manskirsch, père et fils, se distinguent dans les tableaux de paysage et le citoyen Bekkenkamp dans le portrait. L'art se promet beaucoup de Jean Hoffmann, dont le dessin représentant Thésée et Andromède, a gagné le prix que l'institut des arts à Weimar avait proposé pour l'an 1800. Le citoyen Greyn excelle dans la miniature, et le jeune De-Noël donne de belles espérances dans le genre historique. Les portraits du citoyen Horns de Clèves sont très estimés. Les citoyens Odendahl et Imhof sont de bons sculpteurs, et Leydel père, architecture du département, a du mérite dans son art. Le citoyen Schophoven construit avec beaucoup de goût des poëles économiques de fer et d'acier. Les ouvrages en cire du vicaire Hardy sont partout connus.

Caractère moral. Si l'on envisage les habitans du côté des mœurs, ils sont d'un grand phlègme et naturellement bons. Le phlègme diminue en remontant le Rhin; il augmente en allant vers ses embouchures. Ils mettent dans l'exécution de leurs travaux, une lenteur fatigante. Contens de leur sort, ils ne cherchent pas à l'améliorer, de peur que le changement ne soit le prix de

trop de sacrifices. Aussi le peuple de ces contrées ne s'est jamais insurgé, excepté à Aix-la-Chapelle en 1787 et à Cologne en 1789, où il est cependant rentré bientôt dans l'ordre. L'esprit d'indépendance dans les villes jadis libres et impériales, a souvent fait naître des rixes entre le magistrat et le peuple, et a conduit celui-ci à une opposition violente, lorsqu'il se croyait lésé dans ses droits. Depuis l'arrivée des français, la tranquillité publique n'a été troublée, ni par les révoltes qui ont eu lieu dans quelques départemens de la Belgique, ni par le brigandage dont nos voisins des départemens de la Sarre, et de Rhin et Moselle ont été pendant quelque tems les victimes. Je laisse aux physiciens le soin d'examiner, si le haut dégré d'apathie qui caractérise les habitans voisins de la Hollande, n'est pas l'effet de l'usage immodéré qu'ils font du thé, de la bierre, du beurre et du tabac, et si les fréquens brouillards qui obscurcissent leur atmosphère, n'y contribuent pas aussi. Il est toutefois probable que l'influence du climat est plus forte que celle du régime, et que les habitans, en adoptant la manière de vivre de ceux du Haut-Rhin ou même des français, conserveraient à peu-près leur ancien caractère. Le vin, donne de la gaîté et de l'activité à ceux qui en usent habituellement; mais trop chèr dans ce pays, peu de personnes

sont à même d'en faire usage. Et même si l'on en buvait plus, ses effets seraient toujours contrebalancés par ceux résultant de l'influence du climat. Les habitans sont moraux. Ils tiennent à leur parole et surtout, avec un respect scrupuleux, aux liaisons conjugales et à celles des familles. Peu de divorces dans les villes, aucun dans les campagnes. Les tribunaux criminels n'ont à punir que des fraudes et des contrebandes dont la morale publique a encore plus à craindre que le trésor de l'état. On ne connaît dans le pays qu'une Médée qui ait souillé ses mains d'un infanticide, encore étoit-elle étrangère, et pas un seul enfant qui ait attenté aux jours de ceux, auxquels il devait les siens. Les affections humaines de nos habitans ne se bornent pas au cercle étroit des familles; ils mettent beaucoup de satisfaction à secourir l'indigent et à sécher les larmes.. Les fondations charitables qu'offrent presque toutes les villes, et surtout Cologne, Aix et Clèves, en sont des preuves manifestes.

Gens des villes. Il y a des lumières sur quelques branches d'industrie et de commerce. Les fabricans et les négocians de la Roër ont fait de bonnes études, ont vu le monde, ont comparé et comparent leurs procédés avec ceux qu'employent les fabricans des autres contrées. Quel est l'ami des arts, l'ami

du pays, qui ne connaisse pas les familles des Jacobi, Pastor, Kolb, Scheibler, Herstatt, Rigal, Vanderleyen,Broyer, Kuppers, Vandenbosch, Lövenich, Schleicher, et autres que leurs lumières et leurs vertus placent au premier rang des citoyens. Les gens de métier, les ouvriers et journaliers dans nos villes n'aiment pas, pour la plûpart, le travail. Ils passent quelques jours dans la semaine à ne rien faire. Ils vont ordinairement tard à leur besogne et ont besoin d'être encouragés. Ils ne refléchissent pas sur ce qu'ils ont à faire, ni sur l'amélioration de leurs instrumens. Ils manquent de goût et ne connaissent ni le dessin, ni la mécanique. Le cercle de leurs besoins étant borné, il leur faut peu de chose, pour les satisfaire. Il ne faut guère de travail, pour se procurer un pain de seigle et de la mauvaise eau-de-vie; c'est à quoi presque tous leurs besoins se réduisent. Le luxe qui commence à s'introduire parmi nous, animera le travail et éveillera l'industrie. Les mœurs de nos villes ne sont, ni aussi simples, ni aussi pures qu'à la campagne. Aix, dont les bains attirent annuellement une foule d'étrangers, et Cologne, s'en ressentent. Ceux qui ont fait quelque séjour dans ces villes, leur reprochent une grande corruption; quoique dans la dernière aucun lieu de dé-

bauche ne fut toléré avant la guerre de la révolution. Les colonais exercèrent toujours une grande dévotion. Nulle part plus qu'à Cologne, disent les voyageurs, tant d'églises, de prêtres et de prières publiques; mais cela a beaucoup changé: on pourrait dire qu'à présent nulle part tant de maisons de prostitution et de prêtresses de Vénus. Dans les fêtes de la dédicace de l'église, les catholiques embellissent les rues d'une manière singulière. Ils suspendent à travers des rues des cordes garnies de toute sorte de guirlandes. Les compagnies d'arquebusiers tirent alors l'oiseau.

Paris donne le ton pour les modes à Aix, Cologne et Créveld. Les marchands des deux premières villes font plusieurs fois par an des voyages à Paris, pour s'y approvisionner; aussi tiennent-ils un assortiment d'effets et de meubles en tout genre et du dernier goût. On regrette que la plûpart des citadins se tiennent si éloignés de la société des dames. Les différentes qualités dont la nature a doué les deux sexes, ne se développent et ne se perfectionnent que dans leur société. Plus les hommes s'éloignent des femmes, plus ils sont durs, grossiers et barbares. La plûpart de nos citadins dans la partie septentrionale du département, passent leurs loisirs dans les cabarets, les auberges et dans les prétendus cabi-

nets de lecture. Ils s'y amusent à fumer, à boire, ou à jouer aux cartes, et abandonnent ainsi leurs femmes et leurs filles à tous les détails ennuyeux du ménage. Les femmes, en grande partie, s'y livrent exclusivement et négligent l'art de plaire ainsi que la culture des lettres et des beaux arts qui adoucissent les mœurs, anoblissent l'esprit et parsèment de fleurs la carrière de la vie. Les dames ne paraissent guères que dans les grands cercles, où l'ostentation est tout et la franchise rien. Les jeux de cartes y doivent remplir le vide de la conversation, et les graces, les ris et l'esprit s'en tiennent éloignés ; mais les français, appréciateurs du mérite des femmes, changeront cet usage et leur garantiront la jouissance des droits, auxquels se lie essentiellement le bonheur de l'homme.

Cultivateurs. Ils sont habillés simplement. Les fermiers portent des habits d'un drap grossier et les ouvriers des habits de lin. L'étoffe provient du département et y est fabriquée. Ils se nourrissent de pain de seigle très noir, de pommes de terre, de choux, de veau et de viande salée de porc et de vache. Ils boivent de la bierre et du genièvre. La pipe ne sort presque pas de leur bouche. Les femmes, maîtreses de la maison, aiment beaucoup le thé et le caffé; elles en boivent journellement

du très faible, mais en grande quantité. Robustes et courageuses elles n'ont pas besoin de l'art pour accoucher. Les filles sont nubiles à seize ans et cessent de l'être à cinquante. La frugalité et le travail éloignent les maladies des habitations rurales. Les cultivateurs malades sont couchés dans des chambres basses. Leurs lits sont placés dans des armoires et enfoncés dans la muraille. Les amis du malade viennent même de loin, et chacun croirait manquer à la bienséance s'il ne lui rendait pas visite. Ils restent des heures entières autour du lit, boivent du caffé très clair et mangent du pain blanc. Si la maladie augmente, on en avertit les voisins qui assistent à l'administration des sacremens. Si le malade est à la dernière extrémité, les voisins et les parens s'assemblent de nouveau et font des prières jusqu'à ce qu'il soit expiré. Le jour de la sépulture, les parens, les amis et les voisins accompagnent le défunt au lieu de l'enterrement.

La plûpart de nos campagnards, se bornant à la routine de leurs pères, n'ont pas l'idée de l'amélioration de leurs champs. Ils se rient de ceux qui veulent joindre la théorie à la pratique, et méprisent toute innovation quoique salutaire. Il y a cependant, surtout dans l'arrondissement de Clèves, des cultivateurs qui ont réfléchi

sur la forme de instrumens aratoires, sur la manière la plus avantageuse de cultiver les terres, sur celle de changer les semences et sur d'autres objets très importans au premier des arts. Frédéric II donna beaucoup de soins à cette instruction. Plusieurs de ses édits sont des leçons d'économie rurale, dont ses sujets, sur la rive gauche, ont sû profiter. Je dois surtout faire ici mention honorable du citoyen Lobbès, membre du conseil de l'arrondissement de Clèves. Cet agronome éclairé ne cesse de se livrer tout entier à l'étude de cet art; il consacre sa vie à faire des expériences, à en consigner les résultats et à les communiquer à ceux qui, comme lui, aiment les champs et tout ce qui peut contribuer à leur amélioration. Les cultivateurs superstitieux dont il y a un grand nombre dans le département, vont à Kévelaar, à Düren et dans d'autres lieux prétendus miraculeux, et préfèrent, pour la guérison de leurs bestiaux, les scapulaires, les amuletes et autres objets sacrés, à tout l'art vétérinaire. Les cultivateurs ne sont pas ingrats envers les bénéfices que leur donne le nouvel ordre des choses et surtout la suppression de la dîme et des corvées; ils l'aimeraient entièrement plus que l'ancien, s'ils étaient moins gênés dans la vente du fruit de leur industrie.

INSTRUCTION PUBLIQUE.

Elle était presque totalement négligée dans ces contrées, même avant que la guerre n'y eût porté son fléau destructeur.

Les écoles primaires étaient abandonnées à des maîtres dont la plûpart ne connaissaient point le calcul, et savaient à peine lire et écrire le jargon du pays. Dans les communes catholiques ils étaient tenus de servir le prêtre à l'office et de toucher l'orgue. Peu recevaient un salaire fixe; presque tous ne subsistaient que de la bienfaisance des parens. Les écoles n'étaient surveillées que par les ministres du culte qui bornaient leur surveillance à ce que les enfans apprissent le catéchisme: delà vient qu'il y a encore des communes entières, où personne ne sait écrire. Il en était autrement du petit nombre d'écoles protestantes dans le pays prussien: aucun instituteur n'était reçu à moins qu'il n'eût étudié, pendant quelque tems, dans le séminaire des instituteurs à Emmerich, et qu'il n'eût acquis les connaissances dont il avait besoin pour instruire la jeunesse.

Il y avait des gymnases ou collèges à Aix, Juliers, Cologne, Erkelentz, Neuss, Rheinberg, Kempen, Gueldres, Stralen et Venray. Des prêtres séculiers ou des moines y enseignaient le latin, un peu de grec et quelques fragmens de l'histoire universelle. Les gymnases de Cologne,

au nombre de trois, étaient les meilleurs: on y donnait des leçons de mathématiques, de géographie et d'histoire naturelle. Des pensionats étaient attachés à ces établissemens. Les professeurs étaient tous mal payés, et ne trouvaient aucun encouragement. Le gymnase de Gueldres se distinguait encore par les objets utiles qu'on y professait, et que par la bonne méthode de l'enseignement. C'est au zèle éclairé de monsieur de Coninx, chancelier du roi de Prusse, que l'on doit la restauration de ces études. A Clèves et à Meurs, il y avait des gymnases pour instruire la jeunesse protestante dans les langues anciennes, dans les mathématiques, dans l'histoire et les connaissances qui y ont rapport. Le gouvernement nommait lui-même les professeurs et subvenait à leurs appointemens. Le reeteur du gymnase de Clèves, est le citoyen Maas, vieillard respectable dont l'élément est la littérature ancienne. Il a traduit du hollandais, l'histoire de la Palestine et a enrichi sa traduction d'observations et de cartes précieuses. Les élèves protestans, après avoir terminé le cours d'étude dans ces sortes d'écoles secondaires, allaient à l'académie de Duisbourg, à l'autre rive du Rhin ou dans une autre université prussienne. Les étudians catholiques, en quittant les gymnases, complettaient leurs études dans l'université de Cologne.

Cette université, dont l'aurore illustrait le XIV.ème siècle, dégénéra bientôt par l'influence du fanatisme, tandis que ses soeurs cadettes de Jena, de Halle, de Göttingue et autres de l'Allemagne suivirent les progrès des lumières que le seizième siècle avait fait renaître. Elle s'opposa constamment à toute innovation salutaire et se laissa prédominer par un esprit d'orthodoxie qui la perdit dans l'opinion de l'Europe littéraire. L'université ne jouissait pas de revenus fixes. Des prébendes affectées aux églises collégiales de la ville, devenaient la récompense des docteurs et des professeurs ecclésiastiques. Les professeurs laïcs ne jouissaient d'autres honoraires que de la rétribution de leurs élèves et de leur part aux droits de promotion. Les gymnases n'avaient point de revenus proprement dits; mais ils possédaient des bourses fondées, par des familles, dès les XV. et XVI.ème siècles, pour assurer l'instruction et le sort de leurs descendans. L'électeur de Cologne, pour faire participer l'Allemagne inférieure aux lumières du tems, établit à côté de celle de Cologne une autre académie à Bonn, à laquelle il attacha des professeurs célèbres. L'institution de celle-ci fit un tort considérable à l'autre.

Tel était l'état de l'instruction publique dans ces contrées à l'arrivée des français. On con-

çoit facilement que la guerre et l'inquiétude sur l'avenir n'ont pu contribuer à l'améliorer. Des commissaires français enlevèrent encore du pays, dans les années 3 et 5, des médailles, des manuscrits, des livres et autres objets précieux d'instruction.

Le commissaire général du gouvernement, pénétré de la nécessité de restaurer les écoles dans les quatre départemens, prit en l'an 6, un arrêté portant établissement des écoles primaires, centrales et spéciales, et en l'an 7, un autre, ordonnant la formation des jurys d'instruction. L'administration centrale de la Roër fixa le nombre de ces jurys à six; ils s'assemblèrent le 25 Nivôse an 7 pour examiner les candidats qui aspiraient aux places d'instituteurs des deux sexes. Pour concourir à une telle place, il fallait savoir lire et écrire les langues française et allemande, savoir les élémens du calcul décimal, et connaître les principes de la morale et de l'art d'enseigner. Le citoyen Mulot, nommé en l'an 8, inspecteur de l'instruction publique dans les quatre nouveaux départemens, demanda des renseignemens sur l'état de ces écoles, sur les honoraires des institutenrs, et sur les moyens de perfectionner l'enseignement public. Des rapports en ont été faits; mais ils n'ont pas eu d'autre résultat, si-non qu'aucune place d'instituteur dans ce dé-

partement n'a été donnée sans un concours préalable, et que par ce moyen plusieurs individus ineptes en ont été éloignés. Le vice principal de ces écoles est que les instituteurs ne sont pas, pour la plûpart, rétribués convenablement; de sorte que, ne pouvant se livrer entièrement à leurs fonctions, ils sont tenus de chercher d'autres moyens d'existence. Il serait de l'intérêt public qu'il y eût un séminaire ou école, où tous ceux qui aspireraient aux places d'instituteurs de la jeunesse, dussent prendre des leçons. J'ai fait imprimer en l'an 7, un projet relatif à cet objet, que j'ai soumis à la commission de l'instruction publique à Paris. Le citoyen Roger Martin qui la présidait, l'a favorablement accueilli; mais il m'a observé que la pénurie des fonds publics ne permettait pas de le réaliser.

L'administration départementale a consacré à l'usage de l'école centrale de Cologne le collège des ex-jésuites. La bibliothèque au rez-de-chaussée est bien placée; mais elle n'est pas assez spacieuse. Les cases sont en bois de chêne peintes en brun, et ornées dans le goût gothique; elles sont environnées d'une galerie, d'où l'on peut retirer les livres, sans se servir d'échelle. La collection est formée de celle que possédaient les trois gymnases, la faculté de jurisprudence et les couvens supprimés.

Elle contient (y compris les dépôts) plus de soixante-mille volumes. La plûpart des livres inutiles sont destinés à être vendus, pour acquérir du produit les ouvrages de littérature moderne qui manquent encore à cette bibliothèque. Les professeurs ont fait à cet égard tout ce que la pénurie des finances a permis, en achetant environ trois cents volumes sur différentes matières. Une autre salle, située dans le même bâtiment, contient les instrumens de physique, de mathématiques et d'astronomie. Cette salle est spacieuse et bien éclairée. La vue donne sur le Rhin. On remarque parmi les instrumens qui s'y trouvent une boussole d'un mètre et demi, confectionnée par Vincent Coronelli, minime de Vénise, que le cardinal d'Estrée employait à faire des globes pour Louis XIV. Les anciens instrumens de physique et de mathématiques ont été réparés. Les professeurs ont réuni, à ce que les jésuites y avaient laissé, un cabinet de physique assez complet provenant de feu le professeur Schurer à Strasbourg, et dont ils ont fait l'acquisition. On doit ce bel ornement de l'école centrale aux lumières, à l'activité et au zèle infatigable du citoyen Kramp, professeur de mathématiques, de physique et de chymie de l'école. C'est le même dont le nom a été proclamé au premier Vendémiaire an 8, au

champ de Mars, en reconnaissance de son ouvrage intitulé: *Analyse des réfractions astronomiques et terrestres.*

La collection des minéraux que l'école centrale possède, n'est pas complette, et les fossiles ne sont pas classés. Le ci-devant jardin des jésuites qui sert à la botanique, est porté à un haut dégré d'utilité, d'ordre et de beauté. Une serre chaude bâtie dans un bon goût, et qui peut même passer pour un ornement d'architecture à Cologne, vient d'être achevé. Le commissaire général du gouvernement fixa par son arrêté du 11 Brumaire an 7, le nombre des chaires, et appella des hommes instruits pour les remplir. Chaque professeur jouit de 2500 francs d'appointemens. Les cours sont ceux d'histoire naturelle et de botanique, des langues anciennes grecque et latine, de la langue française, des élémens de mathématiques, de philosophie, de morale, de physique expérimentale et de chymie, de belles-lettres, de législation, d'histoire, de clinique et d'accouchement. L'école centrale peut compter environ trois-cents élèves. Mais quelque soit le dégré de perfection qu'une telle école peut avoir atteint, elle n'aura pas assez de succès, si les écoles primaires et secondaires ne sont pas bien organisées. J'ai sous les yeux le catalogue des leçons qui se font cette année à

l'école centrale de Cologne, et je vois qu'il ne fait pas mention de plusieurs leçons importantes, telles que l'anatomie, l'anthropologie, la physiologie et autres. En général le plan des études pour la jeunesse de notre département, est incomplet. Il y manque des écoles intermédiaires entre les primaires et les centrales, écoles propres à préparer les élèves à l'étude des hautes sciences, et à former des habiles fabricans et manufacturiers. Le gouvernement actuel, jaloux de faire prospérer toutes les branches de l'administration, a sû remplir le vuide qui existait jusqu'ici dans toutes nos institutions publiques, en établissant des écoles secondaires et des lycées. C'est pour seconder ses vues que le citoyen Méchin, préfet, toujours empressé de consolider la prospérité dont il fait jouir son département, y organise l'instruction publique. Une école primaire au moins sera établie dans chaque mairie. Il sera pourvu convenablement au traitement de leurs instituteurs. Il y aura des écoles secondaires dans les communes qui en feront la demande, et qui justifieront des moyens qu'elles ont, pour subvenir au traitement des professeurs, et à l'entretien et réparation des locaux, dans le cas où les rétributions payées par les élèves, seraient insuffisantes. Des pensionnats pourront être établis auprès des écoles secondaires. Un édifice national sera

concédé tant pour la tenue des classes, que pour le pensionat, et les élèves secondaires seront admissibles aux places gratuites que le gouvernement a créées dans les lycées. L'école centrale de Cologne sera fermée le premier Vendémiaire an XIII, comme toutes les autres encore existantes dans la république. Un lycée que l'on a espéré d'avoir à Cologne, sera établi dans la ville de Bonn. La commission administrative près de l'école centrale vient de donner l'existence à une école secondaire ouverte à l'ancien gymnase Laurentien; elle est déjà en pleine activité. Une autre école sera instituée l'année prochaine, après la suppression définitive de l'école centrale, à l'ancien collège des ex-jésuites. On a proposé d'établir un conservatoire de musique dont les frais seraient pris des fondations affectées aux orchestres de la cathédrale et des collégiales de Cologne, qui fournissent un revenu de 16,000 francs.

Le citoyen Hüpsch à Cologne possède un cabinet d'antiquités, d'objets d'art et d'histoire naturelle. La déscription, de même que les mémoires qu'il en a publiés, portent l'empreinte de l'originalité. Sa collection commence déjà à la porte de la maison et ne finit qu'au toit. Sa cuisine même est remplie d'antiquités et d'objets d'histoire naturelle. Le médecin Beuth à Clèves possède des collections très complettes

de papillons et de conchiles. La bibliothèque de la ville de Cologne contient trois lettres du XVII.ème siècle que le maréchal de Turenne a écrites aux bourgmestres et au magistrat de cette ville. La première est datée du 22 Septembre du camp de Borbeck, la deuxième du 1 Octobre du camp de Wertheim, et la troisième est donnée à Hockum le 2 Octobre 1672. Ces trois lettres expriment les sentimens d'amitié que sa cour portait aux habitans de Cologne.

Il y a dans les chefs-lieux des quatre arrondissemens des imprimeries et des librairies. Il y a aussi des cabinets littéraires, où, moyennant une rétribution, on loue des livres; mais ils n'offrent pas les mêmes avantages que les cabinets de lecture que le bon goût et le désir de s'instruire ont fait naître dans plusieurs villes d'Allemagne. Le premier préfet de ce département voulant utiliser les cabinets littéraires qui existent à Aix et à Cologne, les a transformés en une société sous le nom de *Société d'émulation*, dont l'objet est de traiter toutes les questions qui intéressent les sciences et les lettres, d'examiner, de propager et d'étendre toutes les découvertes relatives à l'agriculture, aux arts, aux manufactures et au commerce. Mais jusqu'ici le public n'a vu aucun résultat de ses travaux. Le citoyen Spaan, président de l'assemblée électorale du canton

de Clèves, et membre de la société littéraire de Leide, avantageusement connu par trois volumes de l'histoire de la Gueldre hollandaise, vient d'être chargé de recueillir tout ce qui peut intéresser l'histoire du département. Il joint à l'étude approfondie des antiquités, un goût sûr et une critique éclairée. Le pays n'aurait pu avoir de meilleur historiographe que celui-ci sur lequel le préfet a fixé son choix. Plusieurs journaux politiques allemands et français s'impriment à Cologne et à Aix. Il paraît aussi une gazette à Créveld. A Cologne le professeur Faber publie le journal intitulé *l'observateur*, (Beobachter), et le citoyen Borheck, ex-professeur de Duisburg, *l'avertisseur*, (Verkündiger). Le *Beobachter* a perdu un savant collaborateur dans la personne du citoyen Rheinhard. La rédaction de ces deux feuilles est estimée. La *gazette de Cologne*, (Kölner Zeitung), est rédigée par le citoyen Lugino, et enrichie tous les mois d'un supplément très intéressant sur l'histoire et la topographie de cette ville, écrit par le savant professeur Wallraf, dont la réputation est très solidement établie dans le monde littéraire.

Aix-la-Chapelle et Cologne contiennent des salles de spectacle. Des troupes ambulantes jouent toujours à Aix, dans le tems des bains.

CULTE.

Les cultes catholique, réformé, luthérien et juif s'exercent dans le département. Le premier est celui de la plus grande partie des habitans; le nombre des réformés peut être évalué à trente-huit mille, celui des luthériens à quatre-mille deux-cents, celui des juifs à quatre-cents. Il y a aussi des mennonistes dont la profession de foi diffère peu de celle des réformés.

Catholicisme. Les évêques de Cologne, de Munster et de Ruremonde se partagèrent autrefois la jurisdiction ecclésiastique du pays; de sorte que souvent une partie des habitans catholiques faisait maigre ou chômait, tandis que l'autre mangeait de la viande et se vouait à ses travaux ordinaires. Cette diversité a cessé depuis que le culte a été organisé d'après le concordat du gouvernement français avec le pape. Il n'y a maintenant, pour le département, qu'un seul évêque, suffragan de l'archevêque de Malines. Son chapitre est formé de huit prêtres et d'un vicaire-général. Celui-ci représente l'évêque, partage ses fonctions et les continue même, quand le siège épiscopal est vacant. Le diocèse est divisé en autant d'églises paroissiales, qu'il y a de justices de paix, savoir en quarante-cinq, dont sept sont des cures de la première classe. Le

premier arrondissement contient 13 paroisses et 201 succursales ; le deuxième, même nombre de paroisses et 175 succursales ; le troisième, 11 paroisses et 77 succursales, et le quatrième, 8 églises paroissiales et 94 succursales. Aix-la-Chapelle et Cologne renferment encore plusieurs oratoires et chapelles conservés pour le culte public. L'évêque nomme le vicaire général, les chanoines et les curés ; mais le gouvernement s'en réserve l'approbation. Les desservans sont à la nomination pure et simple de l'évêque. Les curés exercent à l'égard des desservans, la même surveillance dont les doyens étaient chargés autrefois. Il y aura dans la résidence de l'évêque un séminaire pour instruire et former les ecclésiastiques. Les chapitres, les couvens et tous les autres établissemens religieux sont supprimés depuis l'an 10. Aucune ordination ne peut avoir lieu sans l'approbation du gouvernement. Les registres de l'état civil sont indépendans du ministère ecclésiastique. Il n'y a plus de fête religieuse, que le dimanche et les quatre fêtes fixées par le concordat. Les fabriques des églises veillent à l'entretien du culte, à la conservation des temples et à la distribution de aumônes. L'évêque prête le serment entre les mains du premier consul ; les curés le prêtent au préfet, et les desservans aux sous-préfets. Le concor-

dat a de nouveau confirmé les libertés de l'église gallicane.

Culte réformé. Il est circonscrit en cinq églises consistoriales, sises à Stolberg, Créveld, Odenkirchen, Meurs et Clèves. Elles forment un synode. L'église consistoriale de Stolberg comprend vingt autres églises dispersées dans les arrondissemens d'Aix et de Cologne, et même dans le département de la Meuse inférieure. Le consistoire de Créveld s'étend sur dix églises; celui d'Odenkirchen sur neuf; celui de Meurs sur douze, toutes situées dans l'arrondissement de Créveld; enfin l'église consistoriale de Clèves comprend dix-huit églises situées dans l'arrondissement de ce nom. Les consistoires ont été formés des pasteurs et de douze anciens ou notables laïcs. Les premiers sont membres nés du consistoire, les seconds ont été choisis par vingt-cinq chefs de famille protestans les plus possessionnés. Les assemblées des consistoires sont présidées par le plus ancien des pasteurs. Un des anciens ou notables y remplit les fonctions de secrétaire. Le synode se compose d'un pasteur et d'un notable de chaque église consistoriale.

Culte luthérien. Il n'y a qu'une seule église consistoriale établie à Créveld. Elle comprend quinze églises qui se trouvent dispersées dans les quatre arrondissemens. Elle a été formée

comme les consistoires du culte réformé. Le consistoire général est à Cologne; les églises luthériennes de notre département, ainsi que celles de Rhin et Moselle en dépendent. Il consiste en un président laïc, en deux inspecteurs ecclésiastiques et en un député de chaque inspection.

II.

PRODUCTIONS

DU DÉPARTEMENT.

REGNE MINÉRAL.

Carrières.

Les carrières *(Steingruben)* du département fournissent différentes sortes de pierres. Les unes faciles à être coupées en feuilles, servent à couvrir les édifices: *ardoises*, *(Schiefer)*. Les autres sont propres à être taillées: *pierres de taille*, *(Quadersteine* ou *Hausteine)*, et enfin quelqu'unes encore appellées *pierres de sable*, *(Griessteine* ou *Sandsteine)*.

Une *ardoisière* est située dans les environs de Gemünd, à l'extremité du département, vers celui de Rhin et Moselle. Le produit en avait encore été considérable en l'an deux; mais sa voute s'étant écroulée depuis ce tems, il est devenu très modique. Le propriétaire de cette carrière a pratiqué de nouveaux conduits et suivi de nouvelles veines; il n'a cependant pas encore retiré le fruit de ses déboursés. Les pluies et la fonte des neiges occasionnent, tous les ans, à cette carriére de grands dommages, auxquels il n'y a pas encore eu moyen de remédier. Lorsque les eaux filtrent dans les souterrains, la pompe est mise en mouvement, et les ouvriers se relèvent d'heure en heure, pour la faire jouer. L'ardoise se vend,

sur le lieu, de quinze à dix-huit francs le mille.

Les pierres de taille s'extraient dans les environs de Cornely-Munster, près de Borcette. Elles sont d'une couleur blanche et bleue foncée. Polies, elles ressemblent au marbre et servent au carrelage, ou à l'ornement des devant de cheminées. Les pierres non-polies servent à la construction des bâtimens et des moulins. Le produit de cette carrière est de peu d'importance: le premier-venu peut y faire travailler. Les pierres sont environnées d'une terre rouge qui fournit de la chaux, d'autant plus excellente qu'elle est vieille.

Il y a une carrière de *pierres à sable* dans les environs de Neersen. Elle pourrait devenir utile aux environs qui manquent de bois de construction; mais il faudrait faire quelques avances pour la mettre en bon état; avances que personne n'a voulu encore supporter.

Houillères.

Le nord et l'ouest du département renferment des terres dures, sulfureuses, combustibles, connues sous le nom de *houilles, (Steinkohlen)*. Elles diffèrent en poids et en qualité. Il y a des houillères, d'où l'on extrait journellement cent quatre-vingt-dix grandes mesures, faisant l'une trois myriagrammes; il y en a d'autres qui, à travail égal, ne fournissent par jour que

trois-cent vingt-cinq petites. Par rapport à la qualité, on divise les houilles *en grasses, (fette Knappkohlen)*, et en *séches* ou *maigres*. Le feu de la première espèce est très vif, donne une grande chaleur, s'allume par le soufflet; et n'a besoin d'aucune autre matière pour être entretenu. Les charbons servent aux atteliers de teinture, aux brasseries, aux boulangeries, aux clouteries, aux forges et en général à presque toutes nos fabriques qui exigent une forte chaleur. Le feu des houilles maigres est moins vif, il est bon pour les cheminées, les poëles, les cuisines et sert enfin à tous les usages domestiques; mais il faut que cette houille soit pétrie avec moitié et même avec deux tiers de terre argileuse. Ce mélange, façonné soit en boules, soit en quarrés longs ou briques, donne une chaleur agréable et d'une longue durée. Les briques sont mises les unes sur les autres; de telle sorte cependant que l'air y puisse entrer. Elles se placent derrière une grille de fer, et doivent être remuées de tems en tems. Le feu s'éteint lorsqu'on le souffle; la vapeur qu'il cause alors est bleuâtre et sulfureuse. Ces deux sortes de houilles se subdivisent encore en *houilles en pierres*, *(ganze Kohlen)*, et en *houilles menues*, *(Gries, Griss* ou *Geriss)*, selon qu'on les trouve en grands ou petits morceaux, ou en poussière.

Les houilles grasses sont tirées des veines les plus grosses. Telles sont celles des mines d'Eschweiler. Elles gissent au sud-est de cette ville, dans une montagne couverte de bois. Les charbons qu'elles renferment, ont le même prix que celles des houillières de Weisweiler qui sont à une distance de quatre kilomètres. Il est probable que les veines des mines de Weisweiler ne sont que le complément des cercles elliptiques de celles d'Eschweiler. Il est malheureux que l'exploitation des mines de la première ait été abandonnée depuis plus de quarante ans. Les houilles d'Eschweiler occupent journellement à peu près cent hommes. Elles appartiennent à la république.

Les houilles maigres provenant de couches d'une faible grosseur, se trouvent à Schweilbach près d'Aix, à Bardenberg, dans le petit pays de Heyden et à Gladbach. Celles de Schweilbach appartiennent à la mairie d'Aix-la-Chapelle, celles du ci-devant pays de Heyden à des particuliers, comme celles de Gladbach. Le nombre des journaliers, dans les premières, ne monte pas à quinze, celui dans les secondes, à quatre-cents, et dans les dernières à douze. Ce sont des indigens du pays et surtout de celui de Heyden qui y travaillent tous les jours, excepté les dimanches. Ils descendent

et montent dans des paniers, attachés aux extremités d'une chaine de fer ou d'une corde, et les mêmes paniers servent pour la charge et la décharge des houilles. Des roues de bois, placées au-dessus de l'ouverture de la mine, opèrent leur montée et leur descente. Elles se meuvent dans quelques endroits par des chevaux, et dans d'autres par des hommes. Les mines d'Eschweiler possèdent de belles machines hydrauliques, servant à pomper les eaux et à les tenir au niveau de la houille. La petite rivière de l'Inde qui coule au pied de la montagne d'Eschweiler, prête des eaux qui, étant échauffées, donnent les vapeurs propres à mouvoir la grande machine. Il est à regretter qu'étant trop compliquée, elle ne puisse être ni déplacée, ni dirigée à volonté. On se sert aussi de pompes à main, pour faciliter l'écoulement des eaux dans les souterrains.

C'est une grande perte pour nos houillères, qu'elles n'aient pas été régulièrement exploitées. Elles ont été toutes fouillées à la rapine, c'est-à-dire, qu'on a fait descendre l'extraction de profondeur en profondeur, en gagnant successivement du haut en bas ; au lieu qu'on aurait dû commencer à creuser des puisards *(Schwindgruben)*, jusqu'à ce qu'on soit parvenu à la possibilité d'extraire toutes les couches de houilles du bas en haut.

L'administration des mines à Schweilbach a été négligée sous l'ancien magistrat d'Aix ; elle ne l'est plus sous celui d'aujourd'hui. Les mines de Bardenberg, d'Eschweiler et Weisweiler furent administrées sous le régime palatin par un conseil, dont l'électeur nommait les membres. Ce tribunal jugea en première instance toutes les affaires relatives aux mines. On en appela à la régence de Dusseldorf, où un comité prononçait en dernière instance. Sous le régime français, l'administration et la surveillance de ces objets font partie des attributions du préfet qui les exerce conjointement avec l'inspecteur des mines, chargé de l'entretien des travaux et machines nécessaires à l'exploitation.

Calamines.

Des fossiles bitumineuses, alliées avec le cuivre rouge ou rosette, donnent à ce cuivre une couleur jaune, et produisent le *laiton* ou *similor*, *(Messing)*. Les *pierres calaminaires*, *(Galmey)*, gissent dans les environs de Brennich, Burbach, Gressenich, Schwentel et Ellendorf, villages, faisant partie du ci-devant canton de Borcette. Ces pierres ne se trouvent pas rangées en veines, mais elles couchent en groupes ou en masses isolées, appellées *nids*, à une profondeur de dix-huit mètres.

Les mines calaminaires se trouvent près des fameuses fabriques de laiton, établies à Stolberg. Pour opérer la liquéfaction de la calamine, on en mêle trente kilogrammes avec vingt de cuivre rouge, en employant une quantité proportionnelle de charbons de bois.

Une partie des calamines appartient à la république, une autre à la mairie d'Aix-la-Chapelle. Des particuliers les ont exploitées à leurs frais et en ont payé une très modique rétribution. Quoique ces fossiles n'aient pas la même valeur que celles que fournit le département de l'Ourte, elles seront cependant d'un meilleur rapport, aussitôt que les mines d'où elles sont tirées, seront soumises à une meilleure administration, et que les travaux hydrauliques nécessaires pour extraire les eaux qui y séjournent, seront effectués.

Mines de fer.

Le minéral dur, fusible, malléable et d'un gris clair qu'on appelle *fer*, (*Eisen*), gît dans les montagnes de Schmidthof, près de Borcette et de Poetenich, Bellenden, Weyer, Sturtzheim, Vossen, Noethen et Zingheim, du ci-devant canton de Gemünd; de Commeren, ex-canton de Zülpich; de Gay et de Hay, ex-canton de Düren; de Gressenich, Schevenhütte, Vicht et Busbach, ex-canton d'Eschweiler. Les mines de

ce métal qui se trouvent dans les trois derniers cantons, rapportent fort peu. Celles d'Eschweiler auraient pu être plus importantes, si elles n'avaient pas été abandonnées à qui aurait voulu y travailler, et qu'elles n'eussent point été exploitées à la rapine. Celles de Gay et Hay sont presque nulles et ne donnent aucun espoir pour l'avoir; mais celles de Schmidthof et de Gemünd sont considérables.

Presque tous les environs de Cornely-Munster, où la ferme de Schmidthof est située, sont richement dotés de ce minéral. La mine extraite est d'une si bonne qualité qu'elle n'a pas besoin d'être lavée, pour être mise au feu. On la mêle avec de la castine et du charbon de bois dans un fourneau de dix mètres de hauteur, dont le feu est animé par des soufflets. Ces mines ont été découvertes il y a longtems. Mais c'est surtout au minéralogiste Ehlers qu'on doit leur exploitation. Ce citoyen industrieux, qui a creusé la terre jusque dans ses entrailles pour y arracher le fer, en a remué encore la surface pour la rendre féconde. C'est ainsi qu'à un désert, a succédé une vallée riante, qui, outre des mines et des forges, offre aussi toutes sortes de grains et de fruits. Le canal qu'il a creusé à la hauteur de sept decamètres, est utile sous un double rapport, en ce qu'il conduit les eaux des mines dans la

petite rivière de Linn, meut les moulins et l'immense soufflet de la forge, et qu'il fertilise ensuite ses prés et ses champs. L'immense consommation du bois dont on a besoin pour fondre le fer, étant trop dispendieuse, l'exploitation de ces mines n'est pas active, et on ne peut compter que douze ouvriers qui y travaillent journellement.

Les mines de Gemünd sont riches en fer; mais pour les rendre plus productives, il faudrait ouvrir un canal au-dessus de la montagne près le village de Vossen, pour la conduite des eaux qui s'opposent à l'exploitation. Les frais de sa construction seraient bientôt couverts par le bénéfice des richesses dont elles regorgent. Ces mines appartiennent à des associations ou à des particuliers qui en possèdent la plus grande partie. Dans le cas où le propriétaire ne veut ou ne peut les exploiter lui-même, il faut, d'après les anciennes lois du pays, qu'il souscrive à ce qu'un autre les fasse valoir moyennant un 10 ou 12.ème du produit net de l'exploitation: C'est à titre d'indemnité ou de dédommagement donné par celui qui en fait l'entreprise.

Mines de plomb.

La montagne de Bleiberg, dans les environs de Gemund, renferme un métal très grossier,

d'un blanc bleuâtre et le plus pesant après l'or, nommé *plomb, (Blei)*. Cette montagne occupe dans sa longueur l'espace de cinq kilomètres. Elle a été divisée sous l'ancien régime en trois parties. L'une, de même que les villages de Meggernich, Roggendorff et Stemp qui l'environnent, appartenait au duché d'Aremberg. Les mines de plomb s'y trouvent en abondance. La majeure partie en a été concédée depuis deux siècles à la famille de Meinerzhagen. En ouvrant des chemins souterrains, l'on a fait sortir de l'intérieur des montagnes, les eaux qui auraient arrêté l'exploitation de ce minéral. Le troisième chemin est aujourd'hui pratiqué, et a plus de cinq kilomètres. La seconde partie et les villages de Bleiberg, Wallendal et Scheven, ressortissent du territoire du ci-devant duché de Juliers. Elle est riche en plomb d'une qualité inférieure à celui d'Aremberg. Enfin la troisième partie et le village de Kallmuth, appartenaient à l'électeur de Cologne. Les mines qui s'y trouvent, sont d'une moindre importance.

Les veines de ces mines sont formées de terre blanche et rousse qui contient le *plomb brut, (Knotenerz)*, ou de terre cendrée mêlée de petites paillettes brillantes. La première espèce se travaille mieux que la seconde, et se trouve le plus fréquemment dans les mines de

Meggernich et Stemp. Une différence est encore à remarquer dans ce minéral. Il y en a du noir et du blanc. Celui-ci est moins propre à être fondu que l'autre. Les potiers connaissent l'espèce qu'il faut prendre et combien de tems il faut employer à sa fusion, pour obtenir le vernis nécessaire à leur ouvrage. Le plomb qu'on extrait des mines d'Aremberg, est plus fin, plus délié, que celui des mines de Juliers; mais celui-ci étant plus mol, plus doux, est plus propre à être fondu et son exploitation est moins couteuse. Le plomb croît progressivement en grosseur, ce qui engage les ouvriers à jetter de côté les pierres qui contiennent peu de ce métal, et qui ne peuvent être pilées. Ils les reprennent ensuite quand la nature les a converties en plomb.

Les fosses ou tranchées sont affirmés moyennant des étais qui s'employent aussi pour les ouvrages de parois, *(Windschacht)*. L'enlevement du minéral s'opère au moyen des machines à molette. La construction d'une minière qui n'est pas trop profonde, peut couter de trois- à quatre-cents francs. La main d'oeuvre est proportionnée à la difficulté de l'exploitation. Si l'entrepreneur paye à l'ouvrier vingt-deux francs par charette, il n'en retire aucun profit. Il n'y a que l'espoir de rencontrer moins de difficultés qui peut l'encourager à conti-

nuer le travail ; car outre le salaire des ouvriers, il faut encore supporter les frais que nécessitent l'entretien des ouvertures propres au passage de la lumière, l'achat de l'huile, des cordes et du bois de construction. Sous l'ancien régime ce dernier article a été fourni gratis aux extracteurs.

La plûpart de ces mines sont abandonnées et conséquemment fouillées sans ordre et sans méthode. Celles des héritiers de Meinerzhagen sont les mieux conservées et maintenant exploitées selon les règles de l'art.

Mines de cuivre.

Il y a quatre-vingt-dix ans qu'on a exploité du cuivre dans les environs de Matten, village près de Gemünd. Le cuivre était de la meilleure qualité et placé en nids. Des terres absolument étrangères à cette mine que l'on a rencontrées dans les différentes fouilles, paraissent n'avoir pas permis d'en continuer les travaux.

REGNE VÉGÉTAL.

AGRICULTURE.

Etat actuel.

Nature des terres.

L'agriculture est l'art de faire venir toutes sortes de grains, de plantes et d'arbres; mais de toutes les parties qu'elle embrasse, il n'y en a pas de plus importante que le labourage.

Avant d'entrer dans les détails qu'il exige, il faut d'abord examiner la nature des terres qui forment le sol de notre département.

Il y en a de toute qualité et de tout rapport:

Des dures, compactes, pierreuses, marécageuses, sablonneuses à Montjoie, Gemünd, Créveld, Gueldres, Horst. Ce n'est qu'à force de travail et d'engrais qu'on parvient à arracher quelques productions à ce sol malheureux. La terre végétale, c'est-à-dire, celle propre à recevoir la semence, n'y a pas deux décimètres de profondeur et ne s'ameuble que difficilement;

Des souples, douces, grasses, substancielles, faciles à la culture et rendant avec usure le peu de semences qu'on leur confie, aux envi-

rons du Rhin et au delà de la Roër, dans le ci-devant pays de Juliers qui est reconnu le grenier d'abondance, la Sicile de ces contrées; la terre végétale y a plus de quatre décimètres de profondeur.

Dans les environs de Cologne, la terre contient de la marne, et dans ceux de Juliers du terreau.

Le sol des bords de la Meuse tient le milieu entre les terres grasses et les maigres, les légères et les dures.

La terre végétale y a cinq décimètres de profondeur et s'amalgame aisément.

Tourbières.

La *Tourbe*, (*Torf*), est un composé de débris de plantes aquatiques, auxquels sont liées des parties plus ou moins minérales. Les terreins marécageux ou qui l'ont été, en sont les foyers naturels. Des inondations ou d'autres révolutions terrestres y apportent la matière première qui mûrit par degrés, moyennant la génération d'autres plantes et de minéraux hétérogènes. Les endroits où gît la tourbe, s'appellent tourbières. Le département en possède un grand nombre.

La tourbe se trouve à différentes profondeurs et n'a pas partout la même qualité. Nous en

distinguons surtout de deux sortes: l'une legère, ses parties n'étant par très liées, sa préparation exige du travail ; l'autre compacte , pouvant servir de suite.

La première sorte, *(Streichtorf)*, n'occupe au plus que deux mètres de profondeur sous terre. Il faut l'extraire à la bêche. Mais si la tourbière est marécageuse, on n'emploie que les pelles. La tourbe extraite est foulée jusqu'à ce qu'elle devienne une bouillie. Quand toutes ses parties ont été suffisamment mélangées, et que l'eau n'y séjourne plus, on applique alors les formes. Ce sont des chassis de bois divisés en quarrés égaux, tenant ensemble, et ouverts par le haut et par le bas. La tourbe ainsi encaissée est pressée et nivellée avec une bêche ; après quoi la forme est ôtée et placée à d'autres endroits. La tourbe séchée à l'air est transportée dans les habitations avant l'humidité de l'automne, qui la réduirait en poussière. Le dessèchement se fait à l'air et au soleil, et non pas au feu qui produirait une croûte séche et laisserait l'humidité dans les parties intérieures. La tourbe légère s'exploite dans les environs de Montjoie, Elsen, Dormagen, Neuss, Cranenbourg, Goch, Weeze, Well, Velden et Arcen. Le *charbon brun, (braune Kohle)*, appartient aussi à ce genre et renferme une espèce par-

ticulière. Il y a dans les sables des couches très étendues et profondes de quatorze mètres. Une combustion intérieure de la terre peut l'avoir produite. On en trouve dans les montagnes de Brühl du côté de Lechenich. Nulle part dans ces contrées, on ne met le pied sans rencontrer de la tourbe. Les puits y sont si profonds et escarpés, qu'il faut mettre la tourbe dans des paniers qu'on fait monter moyennant une machine à roue. Depuis plusieurs années l'on a percé en quelques endroits de ces puits profonds de neuf mètres. S'il est à craindre qu'une tourbière de cette sorte s'écroule, les ouvertures latérales sont comblées et l'exploitation ultérieure en est garantie. Près de soixante cavernes y sont établies; chacune occupe journellement trois ouvriers, de sorte que leur nombre dans ces environs peut être porté à cent quatre-vingt. Un seul hectare de terre fournit du travail pendant plusieurs années d'exploitation.

La seconde sorte de tourbe, *(Stechtorf)*, est dure, et se compose de morceaux plus ou moins grands de bois et de plantes pourries. Elle se trouve en grande partie sous terre à la profondeur d'un mètre au plus, dans les environs de Borcette, Weiden, Urdingen, Capellen, Issum et dans le canton de Horst. Les tourbières de

Weiden sont d'un grand rapport ; elles fournissent le chauffage aux habitans pauvres et aisés. Six-cents hommes y travaillent par jour dans le tems de l'exploitation. On extrait la tourbe de l'eau, au moyen d'une machine de bois dont la partie inférieure est de fer ; on la tranche avec des bêches, et on la presse ensuite à la main dans des formes rondes. Les tourbières du canton de Horst fournissent en abondance de ce combustible, et mettent les habitans à même de pouvoir se passer de bois et de charbons. Dans les environs d'Issum on se sert de pelles pointues à double tranchant. On fait des tas de cinq à six morceaux, et quand ils sont secs, on en augmente le nombre. Ces morceaux sont d'environ quatre décimètres. On séche ensuite la tourbe ; si elle ne l'était pas, l'humidité y resterait, et elle ne donnerait pas de chaleur. Les pièces séchées sont placées à jour, en monceaux ou dans des lignes, l'une au-dessus de l'autre, de manière cependant que l'air puisse y pénétrer. L'humidité disparait dans l'espace de six, huit, dix ou douze semaines ; alors la tourbe est transportée au lieu du dépôt. Pour économiser ce combustible, il faut en faire des coupes réglées ; ainsi qu'on en use avec le bois. C'est alors qu'il s'accroît et se régénère.

La réproduction entière se fait en vingt ans, ou au plus en trente.

La même tourbière contient quelquefois deux sortes de tourbe, l'une rougeâtre, l'autre noire. Souvent dans sa partie inférieure la tourbe est légère et dans la supérieure elle est compacte; ce qui exige des exploitations différentes. C'est donc une perte pour ces tourbes compactes si l'on ne fait pas usage des formes, dans lesquelles la tourbe légère s'apprête; cette perte et d'autant plus considérable, que toutes les tourbes contiennent des mottes et des débris qui ne peuvent servir qu'autant qu'ils ont été mis dans les formes.

La tourbe légère échauffe mieux que la compacte; mais celle-ci s'allume plus vite et donne une plus belle flamme. La première ayant été pressée dans les formes, pèse plus que la seconde. Aussi en quelques endroits on se sert des deux espèces réunies pour se chauffer; on place alors la tourbe compacte en bas du poële et la légère en haut. En d'autres lieux on joint du bois à la tourbe. Cette manière est très avantageuse. Le bois s'allume promptement, et la tourbe conserve plus long-tems la chaleur.

Nos tourbières appartiennent les unes à des particuliers, d'autres au domaine national; mais la plupart aux communes environnantes. Elles assignent, tous les ans, au mois de Ther-

midor, à chaque habitant, un lot de trente à trente-six décimètres de longueur et d'autant de largeur. L'exploitation doit s'effectuer dans le délai de dix jours, à moins que des circonstances imprévues n'exigent un terme plus long.

Il est malheureux pour notre département, que l'usage des tourbes n'y soit pas plus répandu ; puisque, ses usines et fabriques consomment une grande quantité de combustibles. Les tourbes sont à meilleur marché et chauffent plus que le bois et les charbons de terre. Cependant elles ne sont employées chez nous, ni pour fondre nos métaux, ni pour alimenter nos forges et fourneaux. Aussi l'art de les réduire en charbon est entièrement négligé dans notre pays. Plusieurs de nos tourbières pourraient, et devraient être administrées avec plus d'ordre et d'économie. Plusieurs sont délabrées, et leurs propriétaires manquent de moyens pécuniaires pour les remettre en bon état, et surtout pour faciliter la force des eaux; car la tourbe étant enlevée, l'eau entre et empêche de continuer l'extraction de ce combustible. L'écoulement des eaux pourrait être dirigé par des canaux d'irrigation dans le Rhin, la Meuse et la Roër dont les lits sont plus bas que ceux de nos tourbières. De tels canaux mettraient une partie de

nos bois à l'abri des inondations, occasionnées par le débordement des étangs, et fourniraient aux potiers, après l'écoulement des eaux, une ample récolte de matière première. La terre glaise qui se serait formée sous les eaux stagnantes, servirait encore aux plantations. Au commencement de la guerre un canal semblable a été ouvert dans les environs de Neuss, et plusieurs marais desséchés ont été réunis au domaine de l'économie rurale.

La découverte de ce combustible remonte à une haute antiquité. *Pline* nous informe que les Chauques, appellés en allemand *Kautzen*, s'étaient servis de terre séchée pour faire du feu (*). Il est donc probable que la tourbe a

*) Les *Chauques* étaient divisés en deux peuplades, (*Chauci majores et minores*), et occupaient les contrées situées au bord de la mer, entre les embouchures de l'Ems et de l'Elbe. Ils étaient *ichthyophages*; ils manquaient de bois, de bestiaux et même de gibier, et menaient par conséquent une vie très misérable. *Pline*, *le naturaliste*, officier de l'armée des romains sous l'empereur Claude, les a vus dans leur pays. L'humanité du philosophe fut touchée de leur profonde misère. « *Misera gens* » —— —— Ulvâ et palustri junco funes nectunt ad » praetexenda piscibus retia, captumque manibus *lutum* ventis magis quam sole siccantes, *terrâ* cibos » et rigentia septentrione viscera sua urunt. » *Hist. nat.* XVI. 1. —— *Tacite* (*Annal.* XIII. 57.) fait men-

été connue en Allemagne, même avant la naissance de Jesus-Christ; mais quoiqu'il en soit, son exploitation régulière est un usage des tems modernes. Nos ancêtres ont pu s'en passer d'autant mieux que leurs vastes forêts fournissaient assez de chauffage. C'est aux hollandais que nous devons la culture de la tourbe; c'est d'eux que Charles de Lamberville l'a apprise, et qui, en 1621, l'a enseignée en France. Il y a à peine 30 ans que l'exploitation en coupe reglée a été faite dans ce département.

Engrais.

Pour améliorer les terres et hâter la végétation, il faut fournir au terrein des nouvelles matières fécondantes. C'est ainsi qu'on peut dédommager la terre de la perte des substances dont les différentes espèces de fruits ont com-

---

tion d'un *incendie terrestre* qui a dévasté le pays des *Juhons*, en l'an 812 de la ville de Rome, sous le regne de Néron. Les manuscrits varient dans le nom du peuple frappé de ce désastre. Des critiques ont conjecturé que c'était celui des *Ubiens*. Mais le *fait* est constant; et cet incendie n'a pu avoir lieu sans une grande quantité de matières combustibles répandues sous la superficie de la terre. Un pareil incendie arrivé en Allemagne, pendant les grandes sécheresses de l'été dernier prouve la véracité de Tacite.

posé leur suc, et la rendre plus susceptible à recevoir les effets de l'atmosphère.

La nature a refusé au département de la Roër des terres qui portassent elles-mêmes leurs matières réproductives. Il y a fort peu de terres marneuses, mais il y en a d'autres espèces, et il faut les connaître, pour leur appliquer les différentes sortes d'engrais, *(Dünger)*. Le meilleur est sans doute celui qui provient du règne animal: *le fumier*, *(Mist)*. La paille, placée sous les chevaux, les vaches, les boeufs, les cochons et les moutons, le fournit. La fiente des pigeons est regardé comme le plus chaud et le plus efficace des engrais. Les enfans des environs de Neersen, et de Gladbach courent après la fiente des oiseaux et la recueillent dans des paniers. Dans quelques contrées du département on ramasse aussi les feuilles des arbres, les roseaux et autres végétaux, dont la nature se sert avec avantage, pour la régénération du bois; on les mélange avec de la paille et on en fait une litière aux bêtes à cornes, ce qui donne un bon engrais. Les fumiers, non consommés, favorisent la naissance des insectes et sont peu propres à fertiliser les champs. Afin d'en accélérer la putréfaction, on fait écouler l'urine des bestiaux dans les réservoirs pratiqués dans les étables

qui communiquent à l'endroit de la basse-cour ou le fumier se dépose. La quantité de cet engrais s'est accrue dans le département, depuis que la suppression des dîmes a mis nos cultivateurs en état d'entretenir un plus grand bétail.

Dans les lieux où il y a des bruyères et des terres sablonneuses le fumier des étables se mêle avec les fougères, le gazon et la bruyère. On en fait plusieurs couches, abandonnées à la putréfaction pendant plusieurs mois, et elles servent ensuite à féconder les terres ingrates.

La Marne, *(Mergel)*, est employée très utilement, comme engrais, depuis plus de vingt ans, dans une grande partie des terres de Clèves et de Cologne. Elle vient du département de l'Ourte. L'espèce en est jaunâtre, et la chaux y domine. Les terres fortes en exigent beaucoup. On compte jusqu'à 135 hectolitres pour un hectare de terre. Son effet est lent, mais durable. Mêlée au fumier, la marne fait sentir son effet pendant trois à quatre ans.

La chaux, *(Kalk)*, ou la pierre calcaire crue, réduite en poudre, ou calcinée et éteinte à l'air, sert d'engrais pour les terres argileuses dans les environs de Meurs, de Cologne et autres. Ces cendres se répandent au printems, lorsque la terre n'est pas trop séche. Elles s'a-

malgament de suite avec le sol et servent pendant trois ans. Le pays en produit peu; mais nous en tirons de la Hollande et de la rive droite du Rhin.

La terre argileuse est préférable à la marne dans des terres sablonneuses; la chaux que la marne contient, étant trop chaude pour le sable sec.

La tourbe qui doit son origine à une putréfaction végétale, sert pour engrais dans des terres sablonneuses, glaises et argileuses. Elle leur fournit le sel et les parties huileuses donc elles manquent. Nos cultivateurs la mêlent avec du sable et la conservent pendant un an. Ils la divisent alors en mettant d'abord une couche de fumier, ensuite une de tourbe, et ainsi de suite. Le tout reste en fermentation pendant quinze jours. Cet engrais enfoui par le labour, se conserve dix à douze ans, et est meilleur que celui des houilles.

Les cendres de la houille, pêtries avec de l'argile, s'employent aussi avec avantage pour amender les terres dans l'arrondissement d'Aix-la-Chapelle. La chaux contenant plus de sel et de soufre que l'argile, se mêle avec le plus d'avantage avec la houille, comme cela se pratique dans les départemens du Nord et des Ardennes; mais dans notre pays la chaux est

rare, et l'argile commune, il faut se borner à l'usage de la dernière.

Le plâtre, (*Gips*), réduit en poudre et répandu sur les terres d'une certaine nature, favorise la végétation; mais cet engrais est peu en usage dans le département. Dans l'arrondissement de Clèves on en a fait depuis huit ans quelques essais qui n'ont pas réussi.

Instrumens aratoires.

Les outils dont nos cultivateurs se servent pour le travail des terres, sont: la charrue, la bêche, la pioche, la herse et le rouleau.

La Charrue, (*Pflug*). Les parties principales qui exercent une action immédiate sur la terre, sont le coutre, le soc, et le versoir. Elles sont de fer, excepté la dernière qui est de bois en plusieurs contrées. Le coutre, (*Pflugmesser* ou *Secht*), fend la terre verticalement. Le soc, (*Pflugschaar*), l'entr'ouvre et la soulève. Sa direction est diagonale. Le versoir (*Rister*) retourne la terre. Ces élémens tiennent ensemble, et avec les autres parties de la charrue par l'age, (*mittlere Pflugstange*), pièce de bois, qui réunit l'avant-train à l'arrière-train de la charrue. La partie supérieure de l'âge est liée à la flèche, servant à l'attelage; sa partie moyenne reçoit le manche

du coutre et sa partie inférieure le talon de la charrue, (*Untergestelle des Pfluges*). Enfin les parties qui dirigent cet instrument, sont le marteau de fer, (*eiserner Hammer*), tenant par le manche à l'age et le levier, (*Pflughebel*), qui s'insère dans la mortaise de l'age, et qui sert à incliner et à soulever la charrue. Elle est montée sur deux roues qui, dans la plus grande partie du département, sont d'une grandeur inégale. Ces sortes de charrue s'appellent *umgehende Pflüge* ou *Rehböcke*. Celles à roues égales s'appellent *Hundspflüge*. La charrue doit être simple, afin de ne fatiguer ni les hommes, ni les animaux; solide, pour vaincre les frottemens et les résistances opposés au labour, et enfin complette dans l'assemblage de toutes parties pour économiser le tems et faire le plus d'ouvrage. Nos laboureurs prétendent que leurs charrues sont conformes à cette théorie. Ils employent l'une et l'autre selon la différence des terres. Dans la partie basse des environs de Calcar le terrein est dur, et ne devient maniable qu'étant ouvert, avant que le soc n'y entre. Le coutre y est très pointu et ouvre des sillons profonds. La roue qui repose sur la terre relevée, a plus de la moitié du diamètre de l'autre. Sur les hauteurs de ce can-

ton le sol offre moins de résistance; la charrue qu'on y employe, est aussi moins forte en bois, et le soc en est plus large que tranchant. Il n'y faut qu'ouvrir superficiellement la terre pour la rendre propre à être ensemencée. Dans la partie méridionale de l'ex-canton d'Eschweiler, située vers Montjoie, la charrue à roues égales est en usage, et dans la septentrionale, vers Lechenich et Duren, celle à roues inégales. Les agronomes du pays donnent cependant la préférence à la dernière. forme de charrue. Sa position oblique accroit la force du soc. Elle forme des sillons égaux, étroits ou larges, profonds ou superficiels. En suivant toujours la ligne droite, elle retourne entièrement la terre. Quoique très solide, un enfant de dix ans peut la conduire. Un seul bœuf ou cheval suffit pour approfondir des sillons à un décimètre et plus. On met quatre chevaux ou bœufs, (car les vaches ne sont pas attelées dans ce département), pour ouvrir des sillons profonds de plus de trois décimètres. Ce qui confirme l'idée avantageuse de cette forme de charrue, c'est l'expérience que le gouvernement prussien en a faite. Il soumit à l'épreuve plusieurs sortes de charrues venant de l'étranger, et jugea, comme les plus avantageuses, celles à roues inégales.

La société d'agriculture du département de la Seine a bien mérité de la charrue, en provoquant par la voie du concours, pour l'an 12, une réponse à plusieurs questions relatives au perfectionnement du premièr de tous les instrumens.

La bêche, (*Grabscheide*), outil de fer, muni d'un manche de bois. Sa largeur et son épaisseur diminuent vers la partie inférieure. C'est l'instrument des jardiniers. Les cultivateurs en font aussi usage dans quelques endroits, pour préparer le sol à recevoir la semence des plantes potagères et celle du lin.

La pioche, (*Karst*), outil de fer pointu, de trois décimètres de longueur avec un manche de bois, sert à diviser la pierraille, les terres fermes et compactes qui ont resisté au tranchant du soc. Elle s'emploie dans les montagnes et dans les terres, dont la charrue ne peut approcher. Elle s'emploie de même, avant d'y ouvrir des sillons, dans quelques terres fermes du département, comme à Wankum, à Vierssen et à Neersen.

La houe, (*Hacke*), outil de fer à manche de bois, long cinq décimètres, courbé dans toute sa longueur. Elle sert avec avantage dans les terres fortes et pierreuses.

La herse, (*Egge*), instrument quadrangulaire, armé de dents de bois. Il est long d'un mètre

et large de deux. On le tire par un de ses coins, pour égaliser la terre et recouvrir la semence, en brisant les mottes enlevées par le soc.

Le rouleau, (*Walze*), grand cylindre de bois, traversé d'un essieu à deux mètres de longueur, sur moins de deux décimètres d'épaisseur. Il affermit la terre sur les semences et les racines, comble les inégalités que la herse a pu encore laisser.

Tous ces instrumens se fabriquent sur les lieux par des forgerons, des taillandiers et des charrons qui se trouvent en grand nombre dans tous les districts.

Culture.

Au sud du département, on laisse ordinairement reposer tous les ans un hectare de terre sur dix; mais au nord les jachères ne sont pas un usage.

Les terres avant d'être ensemencées, reçoivent trois et même quatre façons ou coups de charrue, selon que la nature du sol l'exige. Ces préparations se donnent aux époques convenables, avec soin et exactitude. On ouvre les terres en profondeur depuis un jusqu'à trois décimètres, selon qu'il est nécessaire, pour les rendre mobiles.

Un homme peut dans un jour labourer un hectare de terre, lorsque la ferme n'est éloignée qu'à quelques kilomètres. Les cultivateurs sur les bords du Rhin jouissent de la réputation, d'être les plus industrieux. Leurs travaux commencent dans la belle saison avec le jour et ne se terminent qu'à la nuit.

Ils travaillent dans la nuit pendant les grandes chaleurs, et dorment pendant le jour.

Les grains qu'on cultive, sont le froment, le seigle, l'orge, le blé sarrasin ou noir et l'avoine. Le pain de froment est une friandise, et celui de seigle, le pain ordinaire du pays. La farine de seigle n'étant pas bien blutée contient beaucoup de son, et est d'une mauvaise qualité. Les principales causes de ce que le pain de seigle qu'on mange dans toute l'étendue du département de la Roër, est mauvais, consistent dans l'état des moulins, l'ignorance et l'opiniatreté des meuniers et des boulangers. Les moulins à vent, surtout ne font qu'écraser les grains au lieu de les moudre. Cette farine est blutée, pour faire le pain blanc; le reste est pour le pain noir, pain très mal-sain, le son du seigle contenant un acide austère qui occasionne des maladies chroniques. Les habitans du haut-Rhin mangent également du pain de seigle, mais

blanc et fait de farine blutée. Ce pain bien fermenté et bien cuit est excellent et préféré par la majeure partie des allemands, pour l'usage ordinaire, au pain de froment: ils prétendent qu'il est plus nourrissant et donne plus de forces que celui du froment. On l'apporte journellement, et en grande quantité, du département de Rhin et Moselle, à Cologne, parceque les boulangers de cette ville ne savent ou ne veulent pas le faire. Sous l'ancien régime il était défendu d'en introduire à Cologne, ce qui ne servit qu'à soutenir l'ignorance, la paresse, et le monopole des boulangers; et à contraindre les habitans à se nourrir d'un pain détestable. Il est très étonnant, sans doute, que dans le pays le plus fertile en grains, les habitans semblent avoir consenti à manger le plus mauvais pain que l'on puisse trouver dans les quatre nouveaux départemens de la rive gauche du Rhin.

L'orge est cultivée dans tout le département. Germé, séché, moulu, délayé, il est mis dans une cuve, pour faire de la bière et de l'eau-de-vie de grains. On fait cependant mieux l'eau-de-vie de farine de seigle délayée et fermentée. Dans la seule ville de Cologne il y a plus de cent alembics. Ce qui reste après la cuisson de la bière et la distillation de l'eau-

de-vie, sert à nourrir les vaches à lait et à engraisser des boeufs et des cochons.

L'avoine blanche est presque partout cultivée. Son grain a peu de farine; mais il fait une bonne nourriture pour les chevaux, et excite les poules à pondre. La paille verte et seche de l'avoine convient surtout aux vaches.

Le canton de Montjoie produit de l'avoine dont ses habitans font du pain. Celle qui croît dans les autres cantons, est mêlée de l'avoine sauvage, et ne sert qu'à nourrir les chevaux. Notre sol ne produit que fort peu d'épautre.

Semailles.

Le Froment, *(Weitzen)*, *Triticum hibernum* L., le Seigle, *(Roggen)*, *Secale cereale* L. et l'Orge d'hiver, *(Wintergerste)*, *Hordeum hexastychon* L. se sèment dans l'arrière-saison; mais le Lin, *(Flachs)*, *Linum usitatissimum* L., l'Orge, *(Gerste)*, *Hordeum vulgare* L., l'Avoine *(Hafer* ou *Haber)*, *Avena sativa* L., le Sarrasin, *(Buchweitzen)*, *Polygonum Fagopyrum* L. et les légumes, au printems.

On répand, par chaque décare, dans des terres ordinaires, douze myriagrammes de semence de froment; dix myriagrammes et demi de seigle, sept myriagrammes et demi de lin et d'orge, et dix myriagrammes d'a-

voine. La différence du sol peut apporter du changement dans cette proportion. Les terres très fertiles en exigent moins. Les habitans du plat pays de ce département renouvellent assez souvent les grains destinés à être semés. Ils les tirent du pays même, surtout des champs situés aux bords du Rhin et dans les plaines de Juliers. Dans la majeure partie du département, la même espéce de grains se perpétue sur le champ où elle est récoltée.

Quelques cultivateurs de l'arrondissement de Clèves, mettent les grains de froment qu'ils veulent semer, dans une lessive, composée de cendres et de chaux-vive. Ils y restent vingt-quatre heures, avant d'être confiés à la terre.

On sème à la main. Un bon laboureur peut aisément ensemencer, par jour, cinq hectares.

Moissons.

Les moissons du lin, des fèves et de l'orge d'hiver, se font dans les premières semaines du messidor. Celles du seigle, du froment, de l'avoine, du blé-sarrasin et de l'orge commune au commencement de thermidor, et se prolongent jusqu'à la fin de fructidor.

Les fermiers qui ne trouvent pas assez de bras dans leur famille, prennent des moisson-

neurs qu'ils nourrissent, et auxquels ils payent par jour de soixante à soixante-quinze centimes. Les ouvriers commencent leur travail dès l'aurore et le terminent à la nuit. Ils se reposent pendant la chaleur du midi. Un ouvrier coupe en un jour de huit-cents jusqu'à mille gerbes.

La grosseur et la pesanteur des gerbes varient selon les années. Lorsqu'elles sont bonnes, leur grosseur est diamétralement de quatre décimètres et leur pesanteur de deux à trois myriagrammes.

Les gerbes s'attachent avec des liens de paille, et se transportent dans les granges. Dans de riches récoltes, elles sont entassées en plein air; mais alors plusieurs cultivateurs les placent en petites meules, pour empêcher que les grains ne soient mouillés: l'humidité augmente la pesanteur du grain, mais le rend moins sain.

Les gerbes sont dépiquées, en quelques endroits, dans les champs mêmes, où la chaleur du soleil dispose le grain à sortir plus aisément de la balle; mais presque partout elles le sont dans les granges. Elles sont placées en rangs pour être battues. Deux hommes battent une rangée trois fois, en la retournant deux fois. La paille qui en reste, est réunie dans la grange, ou sous des hangards. Les cul-

tivateurs qui n'ont ni hangard, ni place dans leur grange, forment des paillères autour de leur ferme ou dans les champs. La forme des paillères est conique comme les meules, afin de faciliter dans les tems pluvieux l'écoulement de l'eau.

Les grains épurés des menues pailles, des grosses balles, du sable et de la poussière passent dans des greniers, ou dans d'autres lieux destinés à les recevoir.

Plusieurs de nos économes ruraux font remuer leurs grains, une fois par mois, dans l'hiver, et deux fois, dans l'été. On décide par la qualité et la quantité des grains combien de fois il faut les retourner, pour les tenir en état de propreté.

Produit des récoltes.

Les terres du département diffèrent beaucoup en valeur. Elles peuvent être divisées, sous ce rapport, en douze et même en quinze classes; de sorte que les unes ne rapportent que le double, les autres le triple de la mesure de semence confiée à la terre. Pour établir une juste balance, entre la quantité de la semence et l'abondance de la récolte, il faut avoir égard à la nature et à la culture du terrein, ainsi qu'à la qualité et à la quantité de l'engrais. On établit pour règle générale, qu'un litre de semence produit, dans

une année ordinaire, et dans de bonnes terres, huit à dix litres de froment, six à huit de seigle, dix d'orge, dix à douze d'avoine.

Le département produit annuellement trois fois plus qu'il ne lui en faut, pour ses besoins. Supposons que la population monte à cinq-cent-trente-un-mille habitans, et que chacun d'eux ait annuellement besoin de de dix-sept myriagrammes et demi de grains; il s'ensuit que le produit annuel du pays est au moins de vingt-sept millions huit-cent-soixante-dix-sept-mille cinq-cents myriagrammes, déduction faite de la somme de neuf millions deux-cent-quatre-vingt-douze-mille cinq-cents, reconnus nécessaires à la subsistance des habitans.

Il y a donc, année commune, un excédent de dix-huit millions cinq-cent-quatre-vingt-cinq-mille myriagrammes, que le département peut exporter et dont il doit faire le commerce.

Instrumens pour les récoltes.

Les outils dont les cultivateurs se servent pour faire les récoltes, pour vanner et conserver les grains, sont les faulx, les faucilles, les fléaux, les pelles, les fourches, les cribles et les moulins à vanner.

Les grains et les foins se coupent avec la *faulx*, *(Sense)*, outil ayant une lame d'acier,

longue d'environ un mètre, large à son extrémité supérieure d'environ un décimètre, et surmontée d'un grand manche de bois.

On emploie la faucille *(Sichel)* pour moissonner la vesce, les pois et les herbes. Elle a un petit manche de bois, et une lame d'acier formant un demi-cercle.

Le *fléaú*, *(Dreschflegel)*, est en usage dans tout le département, pour battre les plantes céréales. C'est un instrument de bois, composé de deux bâtons d'une égale longueur, attachés par des courroies. Il y a aussi cè département des endroits, où le manche est trois fois plus long que le fléau, proprement dit, ou le bout qui frappe. Ce bout, de grosseur égale dans son étendue, est trois à quatre fois plus gros que le manche, auquel il est assujetti. Cette forme a plus d'avantage, attendu que le coup que donne ce fléau, est beaucoup plus fort et exige moins de peine de la part de l'ouvrier. On rencontre cette dernière forme de fléau dans toute l'Allemagne.

Dans quelques lieux de l'arrondissement de Clèves, on a essayé de substituer au fléau les *cônes roulans*, *(Dreschmaschinen)*. Leur méchanisme est simple: le cône est couché sur les flancs et attaché par son sommet a un pivot mobile, autour duquel il est trainé par un cheval, et se roule de sa périphérie sur les couches des gerbes.

Il sépare aisément le grain de la paille. Quoiqu'avec deux hommes, il fasse la tâche de quatre, et qu'il épargne le huitième des frais que coûtent les batteurs, il n'est pas très en usage.. En voici la raison: ce cône ne dépique pas assez les grains, la sixième partie reste encore dans la paille, et cette paille est sciée de telle manière, qu'elle ne peut plus servir ni pour les fourrages, ni pour les toits de chaume. Les cônes peuvent être employés avec avantage pour dépiquer la vesce, (*Wicken*), dont les feuilles ne sont pas d'un grand usage, surtout lorsque la vesce a été moissonnée très tard. Il n'y a que huit ans, que nos cultivateurs ont connu cette machine, tandis que ceux du Brandenbourg et du Hannovre s'en servent depuis plus de trente ans.

On emploie de différens instrumens pour enlever aux grains les matières hétérogènes, qui s'y mêlent. Le meilleur est un moulin à bras d'homme, (Moulin à vanner, *Schwingmühle)*. Les grains sont remués avec des pelles, et les fourrages avec des fourches de fer et de bois.

Prairies naturelles.

Les terres qui portent des herbes dont on fait le foin, (Prairies, *Wiesen)*, ou qui servent au paturage, *(Weiden)*, ne sont pas en pro-

portion avec les terres labourées dans ce département.

Nous avons cependant de hauts et de bas prés ; et ces deux sortes sont bonnes et grasses, ou mauvaises et maigres.

Les bons prés, situés sur les hauteurs, servent de paturage aux bêtes à cornes. On les y engraisse pendant l'été, et on les vend en hiver. Ces prés ne fournissent du foin, *(Heu)*, qu'autant que les bestiaux en laissent. Deux hectares suffisent pour nourrir trois boeufs ou trois vaches. Un hectare peut engraisser un boeuf de première qualité, et fournir encore une récolte de cent cinquante myriagrammes de foin. Les prés maigres, situés sur les lieux élevés, servent de paturage aux vaches à lait et aux veaux. On n'y fauche pas de fóin. Les prés gras, dans les bas fonds, près du Rhin, se fauchent deux fois par an, et peuvent rapporter par hectare cinq-cents myriagrammes de foin. Ceux du côté de la Meuse ne se fauchent qu'une fois par an, mais ils fournissent encore du regain, *(Grummet)*. Après la récolte qui a lieu dans le mois de thermidor, les bestiaux y paissent les herbes que la faulx peut avoir ménagées. Les prés mauvais et marécageux qui se trouvent principalement aux bords de la Roër, de l'Erft, de la Nierse et de la Flut,

sont d'un assez bon rapport ; mais les débordemens de ces rivières nuisent à la salubrité des herbes qu'ils produisent.

L'arrondissement de Clèves possède le plus grand nombre de prés et aussi les meilleurs. Ils approchent de ceux de la Hollande.

Nos prés n'ont pas besoin d'être amendés. Ils le sont par le bétail qui y pature, engrais qui n'est pas très bon ; car les excrémens des animaux exposés à l'air et déomposés par le soleil, corrompent plutôt les plantes qu'ils ne les améliorent. Mais ils sont fertilisés par le limon gras que les eaux y déposent, lorsqu'en été elles retournent dans leur lit naturel. Ce limon est préférable au meilleur engrais.

Les foins fanés sont entassés en plein air, autour d'une perche, et près de la ferme. Ils sont couverts d'un toit de chaume qui se hausse, se baisse à volonté et s'appuie sur quatre piliers de bois. Quelques cultivateurs réunissent leur foin, sous des hangards.

On ne peut énumerer les plantes qui tapissent nos prés. Voici les noms des plus communes.

NOMENCLATURE des herbes de nos prairies. *)

La Flouve odorante, *Anthoxantum odoratum*, *Riechgras;* elle plaît aux bestiaux et donne au foin une odeur agréable.

Le Fléau des prés, *Phleum pratense*, *Wiesenlischgras.*

Le Froment rampant, *Triticum repens, Quecken.*

Le Dactyle pelotonné, *Dactylis glomerata, rauhe Quecken.*

Le Roseau laineux, *Arundo Calamagrostis*, *Sumpfrohr*

La Stratiote à feuilles d'aloès, *Stratiotes aloides, gemeines Wasserrohr.*

L'Avoine pubescente, *Avena pubescens, rauher Hafer.*

---

*) Il est bon d'avertir ici le lecteur, que dans le présent ouvrage la nomenclature latine est celle de *Linné*, généralement adoptée, et que la française est pour la plûpart celle du docteur *Gilibert*, qui se trouve dans ses *Démonstrations élémentaires de Botanique*, Lyon 1796, 4 vol. in-8. avec deux volumes in-4.to contenant les figures. Pour ceux de nos lecteurs qui ne seraient peut-être pas botanistes, nous observons que chaque plante a deux noms, dont le premier désigne le *genre* et le second *l'espèce.* Il y a, p. e. plusieurs espèces de Chêne, qui sont toutes rangées sous le nom générique de *Quercus*, en ajoutant le nom spécifique, p. e. *Quercus Esculus ; Quercus Robur*, etc.

L'Avoine des prés, *Avena pratensis*, *falscher Wiesenhafer.*

— jaunâtre, *Avena flavescens*, *Goldhafer.*

— élevée, *Avena elatior*, calicibus bifloris, *hoher Wiesenhafer.*

Le Brome mollet, *Bromus mollis*, *weiche Trespe.*

— — gigantesque, *Bromus giganteus*, *Futter-Trespe.*

— — seigle, *Bromus secalinus*, *Roggen-Trespe.*

La Fétuque des moutons, *Festuca ovina*, *Schaf-Schwingel.*

— — élevée, *Festuca elatior*, *Wiesen-Schwingel.*

— — flottante, *Festuca fluitans*, *Manna-Schwingel.*

Le Jonc congloméré ou noueux, *Juncus conglomeratus*, *Knopf-Binsen.*

— — épars, *Juncus effusus*, *Flecken-Binsen.*

— — recourbé, *Juncus inflexus*, *gebogene Binsen.*

— — filiforme ou à filamens, *Juncus filiformis*, *Faden-Binsen.*

— — articulé, *Juncus articulatus*, *Glieder-Binsen.*

— — bulbeux, *Juncus bulbosus*, *Knollen-Binsen.*

— — des crapauds, *Juncus bufonius*, *Kroeten-Binsen.*

— — velu, *Juncus pilosus*, *haarichte Binsen.*

— — des champs, *Juncus campestris*, *Feld-Binsen.*

Le Foin élevé, *Aira cespitosa*, *Rasen-Schwiele.*
— — aquatique, *Aira aquatica*, *Wasser-Schwiele.*
Le Caret des sables, *Carex arenaria*, *Sand-Rietgras.*
— — hérissé épineux, *Carex muricata*, *Stachel-Rietgras.*
— — blanchâtre, *Carex canescens*, *graues Riet-gras.*
— — filiforme, *Carex filiformis*, *Faden-Riet-gras.*
— — écarté, *Carex remota*, *weitgeohrtes Riet-gras.*
— — jaune, *Carex flava*, *gelbes Rietgras.*
— — cotonneux, *Carex tomentosa*, *Filz-Riet-gras.*
— — capillaire, *Carex capillaris*, *haarförmi-ges Rietgras.*
— — paniset, *Carex panicea*, *hirsenartiges Rietgras.*
— — vesiculaire, *Carex vesicaria*, *Blasen-Rietgras.*
— — hérissé, *Carex hirta*, *rauhes Rietgras.*
— — des lièvres, *Carex leporina*, *Hasen-Rietgras.*
— — des renards, *Carex vulpina*, *Fuchs-Riet-gras.*
— — des marais, *Carex uliginosa*, *Sumpf-Rietgras.*

Le Caret gazon, *Carex cespitosa, Rasen-Rietgras.*

— — aigu, *Carex acuta, spitzes Rietgras.*

Le Paturin à feuilles étroites, *Poa angustifolia, schmalblättriges Viehgras.*

— — commun, *Poa trivialis, gemeines Viehgras.*

— — des prés, *Poa pratensis, Wiesen-Viehgras.*

— — aquatique, *Poa aquatica, Wasser-Viehgras.*

La Phalaris roseau, *Phalaris arundinacea, Rohr-Canariengras.*

L'Ivraie vivace, *Lolium perenne, Kühweitzen.*

Le Cresson ou la Cardamine des prés, *Cardamine pratensis, Wiesen-Kresse.*

La Luzerne cultivée, *Medicago sativa, Schweizerklee.*

Le Trefle des montagnes, *Trifolium montanum, weisser Bergklee.*

— — rampant, *Trifolium repens, weisser Wiesenklee.*

— — des champs, *Trifolium arvense, gelber Feldklee.*

— — des prés, *Trifolium pratense, gemeiner rother Wiesenklee.*

La Sauge des prés, *Salvia pratensis, Wiesensalbei.*

Le Vulpin des prés, *Alopecurus pratensis, Wiesenfuchsschwanz.*

La Pimprenelle officinale, *Sanguisorba officinalis*, *Pimpernell.*

La Patience sauvage, *Rumex acutus*, *spitzer Ampfer.*

La Persicaire amphibie, *Polygonum amphibium*, *Wasser-Koeterich.*

— — âcre, *Polygonum Hydropiper*, *Wasserpfeffer.*

La Renouée des oiseaux, *Polygonum aviculare*, *Vogel-Koeterich.*

La Lamprette déchirée, *Lychnis flos cuculi*, *Kukucksblume.*

L'Euphorbe à feuilles de Pin, *Euphorbia cyparissias*, *Cypressen-Wolfsmilch.*

La Potentille argentine, *Potentilla Anserina*, *Gänserich.*

— — rampante ou Quinte-feuille, *Potentilla reptans*, *Fünffingerkraut.*

La Renoncule petite Douve, *Ranunculus flammula*, *kleiner Hahnenfus.*

— — grande Douve, *Ranunculus lingua*, *Sumpf-Hahnenfus.*

— — rampante, *Ranunculus reptans*, *kriechender Hahnenfus.*

— — scélérate, *Ranunculus sceleratus*, *Gift-Hahnenfus.*

— — bulbeuse, *Ranunculus bulbosus*, *knollichter Hahnenfus.*

— — âcre, *Ranunculus acris*, *scharfer Hahnenfus.*

La Menthe aquatique, *Mentha aquatica, Wasser-Münz.*

—— des bois, *Mentha Sylvestris, Wald-Münze.*

—— hérissée, *Mentha hirsuta, rauhe Münze.*

Le grand Plantain, *Plantago major, grosser Wegerich.*

Le Plantain moyen, *Plantago media, Mittel-Wegerich.*

—— lancéolé, *Plantago lanceolata, spitzer Wegerich.*

Le Flûteau plantaginé, *Alisma plantago, Wasser-Wegerich.*

La Brunelle vulgaire, *Prunella vulgaris, Braunellenkraut.*

La Chicorée sauvage, *Cichorium intybus, wilde Cichorien.*

Le Pissenlit commun, *Leontodon taraxacum, Löwenzahn.*

Le Chardon lancéolé, *Carduus lanceolatus, spitze Distel.*

—— penché, *Carduus nutans, hängende Distel.*

—— frisé, *Carduus crispus, krause Distel.*

—— des marais, *Carduus salustris, Sumpf-Distel.*

La grande Marguerite, ou l'Oeil-de-boeuf, le Chrysanthème Leucanthème, *Chrysanthemum Leucanthemum, Johannsblume.*

L'Achillière mille-feuille, *Achillea Mille-folium, gemeine Schafgarbe.*

La Centaurée jacée, *Centaurea Jacea, Flock-blume.*

La Mételle, *Sparganium erectum, gemeine Igels-kolbe.*

La Prêle des champs, *Equisetum arvense, Acker-Schaftheu.*

— — des marais, *Equisetum palustre, Sumpf-Schaftheu.*

— — limoneuse, *Equisetum limosum, Torf-Schaftheu.*

— — d'hiver, *Equisetum hyemale, Winter-Schaftheu.*

Voilà les plantes qui se trouvent ordinairement dans nos prairies. Chaque économe sait que les *graminées* et les *trefles* sont les seules utiles pour la nourriture des bestiaux. Toutes les autres sont parasites et par conséquent nuisibles. Si l'on pouvait parvenir à détruire ces dernières dans nos prés et paturages, l'on aurait gagné beaucoup; car les graminées et les trefles iraient bientôt occuper la place des mauvaises herbes qui y auraient été extirpées.

Plusieurs de nos botanistes s'occupent de la description des plantes qui croissent dans nos contrées, ce sont les citoyens: *Megger* de la flore des environs d'Aïx-la-Chapelle, *Chombart* de celle d'Eschweiler, et *Lucas* de celle de Clèves.

Prairies artificielles.

Le Trefle, *(Klee)*, *Trifolium*, plante pivotante qui croît abondamment dans nos terres sablonneuses. Le trefle à fleur blanche, *(Trifolium montanum)*, sert à la pature du grand bétail, et donne un bon fourrage tant vert que sec. Il peut rester plusieurs années dans le même terrein, mais les bons cultivateurs préfèrent de le semer de nouveau tous les ans. Les champs qui l'ont produit pendant l'été, sont labourés en automne et ensemencés de froment ou de seigle. Le blé y prospère mieux que si le terrein avait été amendé ou laissé en jachère. Le trefle de Hollande à fleur rouge, *(Trifolium pratense)*, se fauche trois fois par an. Sa récolte exige du beau tems. Il peut rester trois ans dans le même terrein. Le trefle ne réussissant pas tous les ans, surtout dans les étés où il y a trop de sécheresse, il faut joindre à sa culture celle du sainfoin esparcette ou de la luzerne.

Le Sainfoin Esparcette, *(spanischer Klee)*, *Hedisarum Onobrychis*, à fleur tendre, ronde, rouge, rayée, dure dix ans et encore plus long-tems dans nos terres sablonneuses et les plus sèches. Il se fauche une fois la première année, deux et rarement trois fois dans les années suivantes. Le fourrage qu'on en tire, est excellent, surtout pour les chevaux;

mais il ne rend pas assez, ce qui fait, qu'on le cultive peu dans ce département.

La Luzerne, *(Schweizerklee)*, *Medicago sativa*, se plait dans tous les terreins et surtout dans ceux qui sont gras et profonds. Elle peut y rester vingt ans. Elle n'est en plein rapport que la troisième année et donne alors cinq à six récoltes. Son fourrage est le premier de tous les autres et reste vert le plus longtems.

Les prairies de trefle, de sainfoin et de luzerne améliorent beaucoup le sol. Leurs racines pivotantes cherchent la nourriture dans les couches inférieures à celles où se tiennent les racines des graminées. Elles enrichissent de leurs débris la terre où elles croissent et, enfouies par le labour, elles procurent un excellent engrais.

La Spergule des champs, *(Spergel, Hünerbiss)*, *Spergula arvensis*, réussit bien dans les terres sablonneuses des cantons de Kempen, de Bracht, de Wankum, de Gueldres, de Vierssen et de Horst. Elle fournit un bon fourrage; verte, elle nourrit le menu bétail, la volaille et les pigeons; sèche, elle est préférable au meilleur foin pour les chevaux, les bêtes à cornes et à laine.

La Vesce cultivée, (*Wicken*), *Vicia sativa*. Elle se sème après l'hiver et ordinairement avec de l'avoine, qui, par ce mélange, devient plus fortifiante pour les chevaux. L'une et l'autre se fauchent avant que leurs grains ne soient mûrs. La vesce verte sèche, est un excellent fourrage et surtout pour les agneaux. Sa graine est la nourriture principale des pigeons.

Autres plantes cultivées en grand.

Les racines de disette, *(Dickrüben* ou *Runkelrüben)*, *Beta Cicla*, espèce de Bette-rave rouge, *(rothe Rüben)*. On les préfère aux navets pour la nourriture des bestiaux. Le fourrage qu'elles donnent, réussit dans les années les plus stériles. Il est connu que Mr. Achard, chymiste à Berlin, nous a appris à en faire du sucre, qui ne cède en rien à celui provenant de la canne à sucre, *Saccharum officinale*. Des pains de ce sucre raffiné ont été présentés au roi regnant de Prusse qui l'a trouvé très bon; et il a été prouvé que les profits résultant de cette industrie, surpassent les frais de culture et d'exploitation. Voilà donc un moyen sûr d'avoir du sucre, sans le faire venir de l'étranger.

Navets, *(Rüben)*, *Brassica Napus* et *Brassica Rapa*. Les navets ordinaires, *(Steck-* ou *Weis-*

rüben), abondent dans le département. Ceux qui croissent dans un terrein léger et sablonneux, sont doux et succulens; ceux semés dans les terres fortes, manquent de goût. Leurs feuilles servent de fourrage.

Différentes sortes de Choux, *(Kohl), Brassica oleracea*. Il y en a plusieurs variétés dans nos jardins, tels que le chou pommé rouge, *Brassica capitata rubra*, *(rother Kopfkohl)*; le chou pommé blanc, *Brassica capitata alba*, *(Weiskraut*, *weisser Kopfkohl*; il se récolte en automne. Ce dernier est employé à la Choucroute, *(Sauerkraut)*, tant estimée en Allemagne. Ils est coupé en tranches menues, et mis dans des petits tonneaux, avec du sel et du genièvre; le haut du tonneau est couvert de pierres lourdes qui reposent sur la choucroute et la foulent. Elles doivent y fermenter pendant un mois; alors on en tire des portions qui, préparées, sont servies comme des légumes. Le chou se mange aussi crû en salade. Le département produit en abondance le chou frisé vert et brun, *Brassica sabellica, (krauser Kohl)*; le chou-fleur, *Brassica boteytis*, *(Blumenkohl)*; le chou d'hiver, *(Winterkohl)*; le chou de Savoie, *Brassica Sabauda*, *(Würsching, Savoyerkohl)*, et le Chou-rave, *Brassica gongylodes, (Kohlraben).*

Les choux n'offrent pas aux animaux un aliment aussi sain et fortifiant que les navets.

Le Colsat, *(Rübsaamen)*, espèce de chou, variété de *Brassica campestris*, croît aisément dans nos terres grasses et fortes, surtout lorsqu'elles ont reçu un double engrais. Il est semé en pépinière au mois de messidor et replanté en fructidor. Sa graine se recueille en messidor suivant, et fournit une bonne huile à manger. Cultivé comme fourrage, il se récolte plusieurs fois dans l'année. La culture de cette plante est plus soignée depuis que l'huile a augmenté de prix.

Pommes de terre, *(Erdäpfel)*, *Solanum tuberosum*, plante précieuse pour les hommes et les bêtes, originaire de la Virginie. Il n'y a guère que soixante ans, que nous la possédons, quoiqu'elle soit connue depuis plus de deux-cents ans en Europe, l'an 1590. Elle fut cultivée d'abord en Italie, puis dans la Belgique, et enfin dans toute l'Europe. Son rapport étant plus important que celui du blé, il n'y a pas une seule commune, dans toute l'étendue du département, qui ne la cultive en grand; cependant elle réussit mieux dans les terres légères et sablonneuses. Comment se peut-il que le nom de celui qui a enrichi de cette plante le sol de l'Europe, et qui est

devenu le père nourricier de tant de millions d'hommes, soit ignoré; tandis que les noms de ceux qui y ont porté le fer et la flamme, se perpétuent? Il existe plusieurs variétés de pommes de terre, parmi lesquelles il y en a de bonnes et de mauvaises. On peut toujours en gagner de nouvelles en semant la graine enfermée dans le fruit rond que porte la plante Toutes ces variétés se divisent généralement en *hâtives* et *tardives*. Les hâtives sont bonnes à être mangées aux mois de messidor et de thermidor et les tardives en vendémiaire. Ces dernières, gardées ou sec, se conservent jusqu'au mois de messidor suivant, où l'on a déjà des hâtives. Ces deux variétés générales ont plusieurs sous-variétés, différentes en forme, couleur et saveur. Il y en a des rouges, des blanches, des jaunes, des violettes, des rondes, des ovales, des plates, des longues ou cylindriques etc. Il faut choisir les meilleures et tâcher d'en avoir une suite depuis le mois de messidor jusqu'en automne, d'après l'ordre de leur maturité. Les meilleures variétés sont: 1.° *la pomme de terre blanche-jaunâtre, ronde, hâtive* ou *de St.-Jacques*. Elle est excellente, très fertile, et peut être mangée depuis messidor jusqu'en fructidor. 2.° *la pomme de terre rouge, ronde, tardive, à pellicule raboteuse*. Elle est très

bonne et abondante, mais des étés pluvieux lui causent des taches noires qui pénètrent dans la chair. 3.° *la pomme de terre de Hollande ou d'Angleterre, jaune, ronde, tardive.* Elle est peu fertile et reste petite, mais elle est très fameuse. Cuite sous la cendre et mangée avec du beurre, elle a le goût de la chataigne. Elle demande une terre légère et sablonneuse; les terreins gras ne lui conviennent aucunement.

Il y a une espèce tardive qu'on appelle *pommes de terre des bestiaux, (Vieh-Cartoffeln).* Elle est très fertile, mais très nuisible pour les hommes et les bestiaux: elle a un suc âcre et virulent, joint à un mucilage très visqueux, et peu de farine. Mangée crue par les bêtes à cornes, elle leur cause une diarrhée, souvent dangereuse, qui les fait maigrir; et même cuite dans l'eau, elle ne perd pas entièrement son âcreté ni sa viscosité. Une économie malentendue a fait cultiver cette variété en abondance, parcequ'elle est de bon rapport: mais les cultivateurs sages l'ont déjà abandonnée. Ce n'est que par l'avidité de ceux qui la cultivent pour en vendre, qu'on la voit encore aux marchés publics. Une bonne police devrait en prohiber la vente, de même qu'elle empèche celle des fruits qui n'ont pas atteint leur dégré de maturité.

La culture des pommes de terre n'est ni assez étendue ni assez soignée dans plusieurs cantons de notre département : si l'on calcule ce qu'un hectare de terre peut y rapporter en blés et en pommes de terre, on trouvera le prix de celles-ci toujours trop élevé, à proportion de celui du seigle, du froment et des autres denrées. Il en résulte un très grand préjudice pour les malheureux qui sont obligés de payer très cher, surtout en tems de disette, de mauvaises pommes de terre, dont il sont souvent empoisonnés. C'est sans doute dans ces cantons la facilité que les grands propriétaires ou fermiers ont de vendre leurs blés ou d'en faire de l'eau-de-vie, qui les fait négliger la culture des pommes de terre. On est cependant parvenu à faire fermenter la farine des pommes de terre. En la délayant dans l'eau chaude, on en retire, après la fermentation, un esprit ardent, presque aussi actif que l'esprit-de-vin. Elle fournit également un amidon gélatineux, très nutritif, même en petite quantité. On en peut faire des gâteaux et d'autres mets agréables. Dans quelques contrées d'Allemagne, où les terres ne produisent pas assez de blés pour la nourriture des habitans, les pommes de terre sont un supplément du pain; Leur farine mêlée, en une certaine proportion, avec celle du seigle, auquel on joint de la farine d'a-

voine et quelquefois d'orge, donne un pain assez lourd, mais mangeable et nourrissant. Il y a différentes manières de reduire les pommes de terre en farine. L'une est, de les couper en morceaux que l'on fait sécher au four et moudre ensuite. C'est sans doute la meilleure. Une autres manière est de les faire bouillir dans l'eau, et de les écraser avant de les mêler avec la farine de froment. Cette méthode est moins bonne, le pain devenant trop lourd. Une enfin est de raper les pommes de terre, moyennant une machine à cet usage, en jettant la rapure dans une cuve remplie d'eau. C'est alors que la fécule ou la partie farineuse se sépare des pellicules et parties filamenteuses, et du suc âcre et toujours un peu virulent de ces racines. Elle doit être lavée et séchée. C'est l'amidon dont nous avons parlé ci-dessus.

Le Sarrasin ou blé noir, *(Buchweitzen* ou *Heidekorn), Polygonum Fagopyrum*, plante originaire d'Asie, réussit bien dans nos terres sablonneuses. Il est semé à la fin de floréal et récoltée dans les derniers jours de fructidor. Dans ce département elle sert principalement à nourrir le bétail. La graine donne du gruau; la farine est employée à faire des gâteaux.

Le Houblon vulgaire, *(Hopfen), Humulus Lupulus*, est cultivé aux environs de la plû-

part de nos villes et bourgs; car la vigne ne prospérant pas dans ce département, excepté à Cologne et aux environs de Brühl, ses habitans font, comme les anciens germains et gaulois, grand usage de la bière. Le houblon donne de l'amertume à cette boisson et contribue à sa conservation. Sa graine est semée à l'époque de sa maturité. Ses jeunes pousses fournissent un bon légume; mais on le mange fort peu. Le houblon cultivé aux environs d'Erkelentz et de Stralen a de la réputation; et la bière qu'on y brasse, est très bonne et très forte.

Le Pavot des jardins, ou le Pavot assoupissant, *Papaver somniferum*, *(Mohn)*, plante laiteuse, dont les fleurs servent à faire des gâteaux pour le bétail. Ses semences sèches et bien préparées donnent une huile, nommée huile d'*Oeillet* ou d'*Oeillette*, très claire et bonne à manger.

Le Tabac, *(Tabak)*, *Nicotiana. Tabacum*, originaire de l'Amérique méridionale, et connu en Europe depuis 1560, ne réussit pas bien dans notre terrein. Celui qui est planté dans les environs de Cologne et de Calcar, a une très mauvaise odeur qu'il ne perd qu'en passant la mer. Il faut que le terrein dans lequel on veut planter du tabac, soit bien préparé et peu couvert. Sa culture exige de très grands

soins, occupe beaucoup de bras, et fait tort à d'autres cultures.

Le Lin d'usage, *(Flachs)*, *Linum usitatissimum*, plante annuelle dont la culture et la préparation occupent plus d'un tiers des habitans de ces contrées. Il se sème au mois de floréal, en terre bien ameublée. Lorsqu'il commence à pousser, l'on arrache soigneusement les mauvaises herbes qui s'y trouvent mêlées et qui nuiraient beaucoup au lin. Il est mûr ordinairement au mois de messidor. La récolte reste couchée pendant quinze jours pour sécher; alors on abat la graine, et l'on procède au rouissage, *(Rösten)*, qui se fait de la manière suivante: sont liées les tiges en petites bottes, et mises dans l'eau, où elles restent douze à quinze jours, selon que cette eau est plus ou moins crue. Cette précaution est très nécessaire; car si les tiges restent seulement un jour de plus qu'il ne faut, la filasse perd de sa force. Aussitôt que le lin est tiré de l'eau, on le lave pour le nettoyer des parties mucilagineuses, dissoutes par l'eau, et on le répand pour le sécher sur des bruyères, des prés fauchés ou des champs de trefle. La dessiccation finie, on le lie de nouveau en bottes, et on l'échauffe dans un four. Sorti delà, on le rompt entre les mâchoires de la broie, *(Breche)*, et ensuite

on le teille pour séparer l'écorce du bois; on le passe après au *Chevalet*, *(Schwingstock)*, pour en détacher la paille de la chenevotte avec l'*Espadon*, *(Schwinge)*. Les peigneuses s'en emparent enfin, pour extraire la partie des étoupes, *(Werg)*, et épurer le lin de tout ce qui peut altérer sa perfection et sa filature. Toutes ces opérations se font par l'industrie infatigable de nos laborieuses paysannes. On appelle la filasse épurée des étoupes : le lin pur, *(Kernflachs)*. On vend ordinairement les étoupes. Epurées de nouveau, elles sont filées et donnent une toile médiocre, mais toujours bonne dans le ménage. Le lin ainsi préparé, est remis enfin à des fileuses. Le fil doit subir encore diverses opérations avant que de passer entre les mains du tisserand. Il en fait une toile qui n'est pas de la même valeur que celle qui se fait du lin récolté dans la Belgique. Le lin se sème dru, lorsqu'on en veut tirer de la filasse; mais il est semé clair, si l'on veut en récolter la graine pour le commerce, ou pour en faire de l'huile; mais dans ce cas la filasse est moins fine et ne donne que de la toile de ménage.

On sème encore des Carottes, *Daucus Carotta*, *(gelbe Wurzeln, Möhren)*, mêlées avec le lin, ou séparément. Pendant l'hiver les carottes, ainsi que les pommes de terre, se conservent,

mieux que dans une cave, dans des fosses sèches, d'une profondeur d'un mètre, pratiquées à la pente d'une colline et bien couvertes de paille et de gazons. Laissées en terre elles résistent aussi au froid de l'hiver, pourvu qu'il ne soit pas trop rigoureux; alors elles sont encore très bonnes au printems. Les carottes contiennent un principe sucré et un mucilage nutritif assez abondant; elles fournissent un aliment bien sain, et sont du petit nombre des légumes que l'on peut manger crûs.

Le Chanvre, *(Hanf)*, *Cannabis sativa*, plante annuelle, originaire de Perse, peu cultivée dans ce département. On en récolte un peu dans les environs de Goch et d'Udem. Elle y fournit une mauvaise filasse dont les propriétaires préparent des toiles grossières. Il est connu que le chanvre est un objet très important de commerce. Il est cultivé en grand dans la ci-devant province de l'Alsace et en Russie. Celui que l'on tire de ce dernier pays, fournit des cordages à la marine. Pour que le chanvre donne une bonne filasse à faire du fil, il faut le semer très dru comme le lin. Le chanvre présente les deux sexes bien distinct. On arrache la plante mâle, *(Fimmel)*, aussitôt qu'elle a répandu sa poussière fécondante sur la plante femelle, où elle est mûre, environ un mois

avant la maturité de cette dernière. On rouit le chanvre tant mâle que femelle le plus avantageusement à sec, en l'étendant, sur une prairie dont l'herbe est nouvellement coupée. Du reste il subit les même préparations que le lin. Le chanvre mâle donne une filasse plus fine que l'autre, mais plus faible. La filasse de la femelle bien préparée fournit un fil très fort, qui par les différentes opérations du blanchissage devient très blanc, et même plus blanc que celui du mâle et celui du lin. Si l'on veut faire des cordages et avoir la graine en abondance, il faut semer le chanvre très clair et à la distance d'environ trois à quatre décimètres. La femelle s'élève en une tige de la grosseur d'une canne à sucre et ses branches nombreuses sont chargées de grappes remplies de semence. Le chanvre demande une terre bonne et bien fumée. On exprime de la semence une huile, bonne à différens usages. La plante est très narcotique et a une odeur très forte. Une terre semée de chanvre et qui produit encore des legumes est préservée de l'approche des papillons, dont les oeufs engendrent les chenilles. La graine ne recèle aucun principe narcotique; elle sert à faire des émulsions utiles en différentes maladies. Les polonais en savent préparer des gruaux,

dont ils mangent sans incouvénient une grande quantité. Les tiges du chanvre servent à faire des allumettes qui sont préférables à celles des copeaux. En les brûlant, elles fournissent aussi un bon charbon pour la poudre à canon.

Le Chardon Bonnetier ou la Cardère des foulons, *(Kartendistel), Dipsacus fullonum,* plante bisannuelle, cultivée en grand dans les environs de Montjoie et d'Aix-la-Chapelle. Ses têtes servent dans nos manufactures à peigner les draps. Le département ne récolte pas un nombre suffisant de cardères pour l'usage de ses fabriques. Il en fait venir de celui de l'Ourte.

Fruits sauvages.

Le sol le plus stérile produit sans culture des fruits sauvages, *(wildwachsende Früchte),* qui peuvent entrer dans la composition de la nourriture de l'homme, ou servir dans l'économie domestique et la pharmacie. Plusieurs de ceux de notre pays pourraient devenir d'un assez grand rapport, si les habitans, occupés sans doute de la culture d'autres plantes plus utiles, prenaient de l'intérêt à les multiplier. Voici les principaux de ces fruits.

Le Poirier sauvage, *Pyrus communis Pyraster, (Holzbirnbaum)*, se trouve dans les bois taillis; il est épineux, et son fruit est très âpre; mais le suc exprimé en est doux et donne du sirop. Son fruit séché au four est mangeable. Ces poires servent encore à faire du poiré. Il y en a plusieurs variétés. Les ébénistes, les menuisiers, les tourneurs et les graveurs sur bois, savent bien employer le bois de cet arbre: il est moins dur que celui du pommier, et prend très bien le noir de l'ébène.

Le Pommier sauvage, *Pyrus Malus sylvestris, (Holzapfelbaum)*, assez fréquent dans les bois taillis; il est épineux et présente quelques variétés. Le fruit est très acide et très acerbe. On le peut toutefois mêler, en une certaine proportion, avec de bonnes pommes, pour faire le *Cidre* que les pommes sauvages rendent propre à être conservé plus long-tems, et auquel elles communiquent une pointe agréable. Les habitans de la rive droite du Rhin les sèchent au four, les mettent dans un tonneau et y versent une certaine quantité d'eau, d'où, au bout de quelque tems, résulte une boisson acide que l'on appelle *Schemmer*, et qui sert à faire des soupes.

Le gibier aime les pommes et poires sauvages; il importe donc de favoriser, dans les

bois, la multiplication de ces fruits qui s'opère par la semence.

Le Néflier, *Mespilus (Mespelbaum)*, est un arbre de grandeur moyenne. Le *Néflier sauvage* croît abondamment dans nos forêts; le *Néflier à gros fruit* se cultive dans nos jardins. Les Néfles se mangent lorsqu'elles sont molles. Elles sont d'un goût relevé et assez agréable. Le Néflier se multiplie par les semences et se propage par la greffe sur le Poirier et le Coignassier. On le greffe aussi sur le Néflier sauvage et même sur l'Epine blanche: mais ces sujets sont moins bons que le Poirier et le Coignassier.

Le Sorbier des Oiseleurs, *Sorbus aucuparia, (Vogelbeerenbaum)*, entre dans les jardins d'agrément, où il plaît par ses fruits rouges couleur de feu. Il mérite d'être plus cultivé. Son bois est très dur et sert à faire des vis de pressoirs, des rayons de roues et des timons: les graveurs sur bois le recherchent. Cultivé en grand cet arbre pourrait devenir très utile. Ses baies, peu aqueuses, pulvérisées et humectées avec suffisante quantité d'eau, fermentent et fournissent, par la distillation, une grande quantité d'esprit-de-vin, surtout si on ne les cueille qu'après les premières gelées. Ces expériences faites en Lithuanie, réitérées

par Mr. Christ, ministre du culte à Kronberg près de Francfort, célèbre pépiniériste et auteur de plusieurs ouvrages économiques, méritent toute l'attention de nos économes. Les baies sont employées aussi pour prendre des grives, auxquelles elles fournissent une bonne nourriture. L'arbre se multiplie par la graine que l'on sème en automne.

Le Cornouiller mâle, *Cornus mascula*, *(Cornelkirschen, Cornelen, Derlen)*, donne de petits fruits rouges aigre-doux de la forme d'une petite olive. Le bois est noueux et très dur, de couleur jaune et blanche et sert dans les environs d'Aix-la-Chapelle à faire des berceaux. Il y en a des variétés cultivées à fruit jaune, blanc et rouge foncé. Le Cornouiller est employé aussi à planter des haies vives et supporte assez bien la taille.

Le Merisier ou le Prunier des oiseaux, *Prunus avium*, *(wilder Kirschbaum, Vogelkirschenbaum)*, devient un grand arbre, très vigoureux. Le bois est recherché par les menuisiers. L'écorce intérieure communique un goût agréable au tabac à fumer. Le Merisier présente deux variétés, celle à fruit rouge et celle à fruit noir. On distille du fruit de la dernière une excellente eau-de-vie, connue sous le nom *d'eau de cerises de Mannheim*. L'arbre mérite donc d'être

cultivé. Il se propage par les noyaux semés en automne. La variété à fruit rouge, la plus commune dans nos bois, fournit d'excellens sujets pour greffer toutes les espèces de cerises. Celle à fruit noir n'admet pas facilement la greffe; sa sève est apparemment trop âcre et trop hétérogène à celle des espèces que nous cultivons dans nos jardins.

Le Prunelier ou Prunier sauvage, Prunier épineux, *Prunus spinosa*, *(Schwarzdorn, Schlehendorn)*. Les fruits, appellés *Schlehen*, sont d'un goût très âpre, astringent et de couleur noirâtre. On en peut distiller une très bonne eau-de-vie. Nos fabricans de vin s'en servent pour donner la couleur rouge aux boissons qu'ils débitent sous le nom de vin de Bordeaux ou de *Bleichart.* L'arbrisseau se plait dans nos bois et forme des haies solides, mais très incommodes par les rejets nombreux de ses racines. L'Épine blanche et le Charme vulgaire sont infiniment préférables à cet usage.

Noisétier, *(Haselnüsbaum)*, *Corylus Avellana*, fruits à amande d'un goût agréable. L'amande est grosse ou petite, à pellicule rouge ou blanche. Nous n'en faisons guère d'huile, laquelle est cependant bonne et ne rancit pas. Le *Noisétier vulgaire* croît abondamment dans nos fôrets ; le *Noisétier cultivé* se trouve dans

nos jardins. La meilleure espèce est celle à fruit long, *(Lambertsnüsse* ou *Langbartsnüsse)*, *Nux Pontica*, *Nux Heracleotica* des anciens. Il y en a aussi une espèce à fruit rond, *(Zellernüsse)*, mais la première donne des fruits préférables même aux amandes, pourvu qu'on les laisse mûrir, jusqu'à ce qu'ils tombent soit d'eux-mêmes, soit en secouant légèrement l'arbrisseau. Le noisétier de cette espèce, étant d'un bon rapport, mérite d'être plus cultivé qu'il n'est dans notre département. Ils se multiplie par la semence et les drageons enracinés. On peut aussi le greffer par approche sur le Noisétier vulgaire. Cette greffe réussit mieux que celle en fente ou en écusson.

L'Epine-vinette, *Berberis vulgaris*, *(Berberitzenstaude, Saurach)*, donne des baies rouges, oblongues, acides, dont le suc peut suppléer à celui du citron. Mûres, elles servent à faire d'excellentes confitures. Le sirop en est connu dans les officines de pharmacie, et très usité en différentes maladies aiguës.

La Ronce noire, *Rubus fruticosus*, *(Brombeerstaude)*, arbrisseau, dont les tiges faibles et pliantes se rament dans les haies et les buissons. Rampantes à terre elles y prennent facilement racine et font de nouvelles pousses, de manière qu'une seule plante peut couvrir, en peu d'années, une assez grande étendue de ter-

rein. Cet arbrisseau se multiplie également par la semence. Son fruit noir, ressemblant à celui du Mûrier, est mangeable et sert à donner de la couleur au vin.

Le Framboisier, *Rubus Idaeus, (Himbeeren)*, arbrisseau dont les tiges ne sont pas rampantes commes celles du précédent, mais faibles, pliantes, blanchâtres et moins chargées d'aiguillons. Le fruit est rouge, et son suc un peu acidule et aromatique sert à faire un sirop très rafraîchissant, généralement employé dans des maladies aiguës. Ce suc mêlé avec du vinaigre donne un vinaigre rouge et agréable pour l'usage économique. Le framboisier dont il y a une variété à fruit blanc, se cultive aussi dans les jardins, où il se contente de quelque coin ombragé et n'exige pas beaucoup de soins. On le multiplie par les rejets. Il se propage aussi par la semence.

Le Sureau, *(Hollunder)*, présente trois espèces dans nos contrées, savoir 1.° le Sureau commun ou noir, *Sambucus nigra, (schwarzer Hollunder)*; 2.° le Sureau Yèble, *Sambucus Ebulus*, *(Attich)*; 3.° le Sureau à grappe, *Sambucus racemosa*, *(rother Hollunder)*. Le Sureau noir se plait dans des terres grasses et un peu humides et dans des endroits ombragés. Ce petit arbre, quoique spontané dans nos bois, est cultivé partout; il atteint ordi-

nairement la hauteur d'environ trois à quatre mètres : mais en lui ôtant ses rejets et ses branches latérales, il devient un grand arbre. Il fleurit au mois de prairial, et ses baies noires sont mûres en vendémiaire. Son bois, surtout celui des racines, est très dur et propre à des ouvrages au tour. La principale utilité du sureau est pour la médecine populaire et pour l'économie. L'écorce, les jeunes pousses, les feuilles, les fleurs et les baies de cet arbre ont des vertus médicinales. Les habitans de ce département se servent généralement d'une infusion des fleurs sèches, ainsi que du rob qu'ils font des baies, contre des maladies nées de transpiration supprimée; mais ils excèdent ordinairement la dose du rob qui est sudorifique et très échauffant, et peuvent ainsi changer une indisposition légère en une maladie dangereuse. Ce rob délayé avec un véhicule aqueux, en y ajoutant de l'oxymel, et pris successivement par cuillerées, est, comme le savent tous les médecins et tous les hommes un peu éclairés sur l'organisme du corps humain, un remède très utile en différentes maladies. Les fleurs communiquent au vinaigre une odeur agréable et au vin un goût de muscat. On les mêle aussi avec le fromage, en y ajoutant du poivre.

Les baies écrasées et fermentées donnent une eau-de-vie très bonne, très forte et très agréable, et en grande quantité. Cette eau-de-vie est infiniment préférable à celle faite de farine de seigle, parceque cette dernière attaque les nerfs, par le gas acide carbonique et l'empyreume qu'elle contient, tant qu'elle n'est pas rectifiée. C'est pourquoi l'on doit fixer l'attention des habitans de la campagne sur la culture plus étendue du sureau noir, comme un objet très important de l'économie rurale. Cet arbre exige très peu de soins, et il ne manque jamais de donner son fruit en abondance. Il se multiplie avec une extrême facilité par les boutures et par la semence. Partout où cette semence trouve un peu de terre, même entre des pierres, elle développe son germe, pousse ses racines au dessous des pierres, et donne une nouvelle plante.

Le Sureau Yèble n'est qu'un arbrisseau à tige herbacée. Le rob de ses baies est employé en médecine.

Le Sureau à grappe, arbrisseau de la hauteur d'environ deux mètres, montre ses fleurs en grappes au mois de floréal, et produit un fruit rouge d'un suc acidule, mûr au mois de messidor. Il n'est pas encore reçu dans les officines de pharmacie; mais ses baies paraissent être très propres à en faire un rob qui promet

de grandes vertus médicinales, et mériterait par conséquent que les médecins en fissent des essais. Il se propage de la même manière que le sureau noir: chargé de fruits, il fait un très bel effet dans les jardins d'agrément.

Le Rosier sauvage ou canin, *Rosa canina*, donne le fruit nommé *Cynorrodon* ou *Gratte-cul*, (*Hainbutten*). Cet arbrisseau vient dans presque toutes nos haies. Les fruits, couleur de rose, lisses et ovales, sont cueillis aux premières gelées. On les sert sur les tables, préparés en une espèce de compôte. Le Rosier velu, *Rosa villosa*, est cultivé dans nos jardins. Le fruit hérissé et arrondi est plus gros et plus tendre que celui du précédent. L'arbrisseau est d'un bon rapport, et devrait être plus cultivé. Il se multiplie par des rejetons, ainsi que par la semence, et n'a besoin que d'un terrein médiocre.

Le Genévrier commun, *Juniperus communis*, (*Wachholder*), arbrisseau résineux, d'une odeur agréable, à petites feuilles piquantes et toujours vertes, s'élève quelquefois en arbre. Ses baies noires ressemblent beaucoup à celles du poivre; elles mûrissent la seconde année. On les met dans les légumes, principalement dans la Choucroute et dans les sauces; mais surtout on en aromatise l'eau-de-vie de grains, ce qui donne l'eau-de-vie de Genièvre, liqueur favorite du pays. Les baies contiennent une

huile aromatique et un principe résineux, réuni à un principe mucilagineux saccharin; délayées avec de l'eau et fermentées elles donnent un vin assez agréable et un vinaigre excellent. Par la distillation on tire d'elles seules une eau-de-vie très forte, et une grande quantité d'une huile aromatique de couleur verdâtre. Ces fruits possèdent en outre d'éminentes vertus médicinales, et sont un don inestimable de la nature dans notre climat. Les pharmaciens en préparent un extrait ou rob, excellent stomachique, indiqué dans plusieurs maladies chroniques. Les baies mises sur des charbons ardens répandent un parfum agréable; le bois du tronc et des racines et les branches servent au même usage. L'arbrisseau se plait dans les forêts et en plusieurs lieux stériles. Il se multiplie uniquement par la semence. Sa transplantation est difficile; il demande un terrein sec et léger: dans une terre forte et humide il ne réussit pas.

L'Airelle Myrtille, *Vaccinium Myrtillus, (Heidelbeeren).* Les Airelles sont de petites baies molles noirâtres, d'un goût assez doux et un peu astringent. On peut les sécher au four, pour en faire des soupes en hiver. Elles donnent une eau-de-vie très forte, et méritent par conséquent l'attention des économes; elles teignent en rouge et en bleu; on s'en sert pour

colorer les vins. Les enfans et les gens du peuple les aiment beaucoup, et les mangent en grande quantité; mais l'excès peut causer des obstructions. Elles ont aussi des vertus médicinales. Nos bois produisent en abondance le sous-arbrisseau qui les porte.

Fraises, *(Erdbeeren)*, fruit du Fraisier commun, *Fragaria vesca.* Celui du Fraisier des bois est parfumé, rafraîchissant, petit, mais très sucré; celui du Fraisier cultivé est plus gros, mais moins parfumé. Il y a dans nos jardins des fraises rouges, blanches, rondes ou oblongues, et quelquefois de la grosseur d'une nèfle. Leur grosseur et saveur dépendent beaucoup de la qualité du terrein, de la culture et de l'exposition qu'on leur donne.

Autres Productions sauvages.

La Campanule Raiponce, *Campanula Rapunculus*, *(Rapunzeln)*, plante spontanée, bisannuelle, présente des racines longues, fusiformes. On les mange au printems, avec les jeunes feuilles de cette plante, en salade; elle est douce et agréable, apéritive et rafraîchissante. On peut cultiver la Raiponce dans les jardins.

La Gesse tubereuse, *Lathyrus tuberosus.* On trouve cette plante dans les arrondissemens de Clèves et de Créveld. Ses racines succulentes et farineuses sont couvertes d'une peau noire.

Elles sont appellées Souris de terre, (*Erdmäuse*), parcequ'elles ressemblent assez à ces animaux par leur forme et par leurs queues Bouillies dans l'eau, elles ont le goût de la chataigne ; et on les mange avec du beurre comme des pommes de terre. C'est un met délicat et salubre.

Truffes, (*Trüffeln*). La Vesse-de-loup Truffe, *Lycoperdon Tuber*, tubercules d'une substance charnue et odorante qu'on rencontre en petit nombre, à peu de profondeur, près de nos chênes placés vers le nord. C'est un aliment des plus agréables. Il y a des chiens dressés à la recherche des Truffes ; ils les découvrent par la finesse de leur odorat.

Champignons, (*Schwämme*), famille de plantes qui comprend plusieurs espèces. Nos habitans savent bien distinguer les nuisibles de celles qui ne le sont pas et emploient ces dernières dans les sauces et ragoûts. L'espèce la plus usitée est l'Agaric champètre, *Agaricus campestris*, pédiculé, à chapeau convexe blanc, à écailles blanches, à lames rousses ou roses. On le trouve pendant les mois de thermidor, fructidor et vendémiaire dans les prés et pâturages On peut aussi le cultiver dans les jardins, et l'avoir de cette manière presque toute l'année.

Plantes médicinales et d'assaisonnement spontanées et cultivées.

La Valériane sauvage, *(Baldrian), Valeriana officinalis.* Les racines ont de grandes vertus contre les maladies, rhumatismales, spasmodiques, et contre la faiblesse de la vue. Elle est employée aussi contre les fièvres intermittentes. Le docteur Gilibert assure qu'elle est admirable dans la paralysie.

Le Jonc odorant, *(Calmus), Acorus Calamus,* plante aquatique qui se trouve dans les fossés marécageux, et dont la racine très aromatique est un excellent stomachique. Le célèbre Christophe Louis Hoffmann, médecin du dernier électeur de Mayence, l'a récommandée contre le scorbut. On la mange confite au sucre. Elle mérite l'attention des médecins.

L'Impératoire officinale, *(Meisterwurzel), Imperatoria Osthrutium*, est cultivée dans les jardins. La racine dont le goût vif et l'odeur pénétrante, annoncent assez l'énergie, est employée en différentes maladies des hommes et des bêtes. C'est un bon remède dans toutes les fièvres intermittentes.

L'Angélique officinale, *(Angelika), Angelica Archangelica*, plante cultivée dans les jardins, dont les vertus sont analogues à celles de la précédente. Les semences et la racine sont en usage. Le docteur Gilibert recommande la ra-

cine contre les fièvres intermittentes et plusieurs autres maladies qui exigent des stimulans.

La Livéche officinale, (*Liebstöckel*), *Ligusticum Levisticum*, cultivée dans nos jardins. Les feuilles, la racine et les semences sont aromatiques et d'une odeur forte et employées principalement dans les maladies des femmes.

L'Énule Campane ou l'Inule Aulnée, (*Alantwurzel*), *Inula Helenium*, cultivée dans les jardins, plante très précieuse en médecine. En faisant fermenter les racines fraîches avec du moût il en résulte le vin d'Aulnée, (*Alantwein*), excellent stomachique et vermifuge. Cette plante se multiplie par la semence et par les bouts supérieurs des racines; en ménageant seulement les germes on en peut retrancher toute la partie inférieure. On les coupe par tranches minces pour les sécher, règle générale pour la dessiccation de toutes les racines charnues.

La Rue des jardins, (*Raute*), *Ruta graveolens*, plante très connue d'une odeur forte et d'un goût âcre, possède de grandes vertus médicinales. Quelques-uns mangent les feuilles fraîches avec une tartine de beurre. On multiplie la Rue tant par la semence que par le plant enraciné.

La grande Absinthe, *(Wermuth)*, *Artemisia Absinthium*, plante très amère, cultivée dans les jardins, spontanée et se trouvant en très grande quantité dans le terrein sablonneux de Wissel, près de Calcar; elle est précieuse en médecine; elle peut entrer aussi dans la préparation de la bière et suppléer au houblon. Le moût fermenté avec l'Absinthe donne le vin d'Absinthe, *(Wermuthwein)*, bon stomachique, infiniment préférable à tant de liqueurs spiritueuses. Ce vin médicinal était autrefois plus en usage qu'il ne l'est aujourd'hui.

L'Armoise, (*Beyfus*), *Artemisia vulgaris*, plante cultivée dans nos jardins, employée dans les maladies des femmes.

L'Aurone mâle, (*Stabwurzel*), *Artemisia Abrotanum*, sous-arbrisseau originaire de la France méridionale, cultivé dans nos jardins. Ses feuilles répandent une odeur de Citronelle très agréable. L'Aurone est vermifuge, et mise entre des habits de drap, elle les préserve de la teigne. Cette plante se multiplie très facilement par le plant enraciné et par les boutures.

L'Estragon, (*Dragon*), *Artemisia Dracunculus*, plante vivace, âcre et aromatique d'une odeur agréable, originaire de la Perse; elle anime les salades et relève le goût fade des laitues. On en prépare aussi un vinaigre très

agréable. Cette plante est sensible au froid; on doit la couvrir en hiver; elle se propage par le plant enraciné.

La grande Sauge, (*Salbei*), *Salvia officinalis*, plante aromatique, originaire du midi de la France, cultivée dans presque tous les jardins. Séchée, elle se prend en infusion ou en guise de thé. Il y en a une variété, appellée la *petite Sauge*, à plus petites feuilles; elle est d'une odeur plus forte, d'un goût plus pénétrant et plus aromatique. La Sauge se propage aisément par le plant enraciné et par la graine.

L'Orvale ou la Toute-Bonne, (*Sclarei*), *Salvia Sclarea*, plante spontanée dans les pays chauds, d'une odeur très pénétrante. Elle rend la bière plus enivrante, et infusée à froid dans du vin blanc, elle lui donne un goût de muscat. Les brasseurs seraient, peut-être, pardonnables, s'ils n'employaient point d'autres plantes plus narcotiques, et un mêlange connu sous le nom de la Drêche d'Aix-la-Chapelle, (*Aachener Malz*), drogue vraiment vénéneuse et défendue par la loi. Cet objet doit fixer l'attention et exciter le zèle de la police, vu que l'usage fréquent et continué des narcotiques a des suites funestes pour la santé. De pareils falsificateurs méritent, comme empoisonneurs publics, les punitions les plus exemplaires.

La Menthe frisée, (*krause Münze*), *Mentha crispa*, originaire de la Suisse, cultivée dans les jardins, plante très aromatique dont les effets sont connus.

La Menthe poivrée, (*Pfeffermünze*), *Mentha piperita*, originaire d'Angleterre, cultivée dans nos jardins. On la préfère à la Menthe frisée dont elle possède toutes les propriétés, parcequelle est plus agréable et contient en outre du camphre. Il y a plusieurs espèces de Menthe spontanées dans le département.

La Mélisse ou Citronelle, (*Melissen*), *Melissa officinalis*, spontanée en Italie, cultivée chez nous. Elle a une efficacité marquée dans les maladies nerveuses, surtout dans les affections hystériques. C'est le principal ingrédient de *l'Eau de Cologne* et de *l'Eau des Carmes.*

Le Romarin, (*Rosmarin*), *Rosmarinus officinalis*, arbrisseau originaire du midi de la France. Il peut atteindre la hauteur de plus d'un mètre. Il se multiplie par les boutures et supporte assez bien nos hivers ordinaires; mais des hivers trop rigoureux le font périr. C'est pourquoi il faut le planter en pots ou caisses, dans lesquels il fait un bel effet, et le conserver en hiver comme les autres plantes exotiques. C'est une plante médicinale très énergique. On en fait une eau distillée que l'on nomme, *Eau de la Reine d'Hongrie.*

La Lavande femelle ou commune, *(Lavendel)*, *Lavandula Spica*, spontanée dans l'Europe méridionale, cultivée chez nous, plante très aromatique dont l'eau distillée est connue sous le nom d'*Eau de Lavande.*

Le Thym commun, *(Thymian)*, *Thymus vulgaris*, sous-arbrisseau originaire de la France méridionale, cultivé dans nos jardins, très aromatique, mais plus usité comme assaisonnement que comme médicament. Le Thym se multiplie par le plant énraciné et par la graine. Il ne supporte pas les hivers trop rigoureux, à moins qu'il ne soit couvert de neige.

La Sarriette, *(Saturey, Bohnenkräutchen)*, *Satureia Hortensis*, plante annuelle, originaire du midi de la France, employée dans les cuisines, principalement pour assaisonner les féves de marais. Elle se multiplie uniquement par les semences. La sarriette possède un aromate si fixe que les tiges mortes, restées pendant l'hiver au jardin, en contiennent encore le printems suivant.

Le Basilic, *Ocymum Basilicum*, plante aromatique annuelle, originaire des Indes, d'une odeur très agréable. Elle sert d'assaisonnement dans les cuisines.

La Marjolaine commune, (*Majoran*), *Origanum Majorana*, plante annuelle, originaire de la France méridionale, employée principale-

ment avec le Thym et la Sarriette, comme assaisonnement des boudins. La Marjolaine se multiplie uniquement par la graine.

Le Fenouil commun, *(Fenchel)*, *Anethum Foeniculum*, plante bisannuelle cultivée, dont toutes les parties, surtout les semences, sont aromatiques et contiennent en outre un principe saccharin. Son usage en médicine est connu. Les italiens mangent ses tiges et racines en salade.

L'Anet des jardins, *(Dill)*, *Anethum graveolens*, plante annuelle, spontanée en Italie et en Espagne. Ses semences aromatiques servent d'assaisonnement. Les ombelles sont employées à confire les concombres qui en contractent un goût agréable.

L'Anis, *(Anis)*, *Pimpinella Anisum*, plante annuelle, originaire d'Egypte et de Syrie, cultivée en grand dans les départemens du Haut-et du Bas-Rhin, dans celui d'Indre et Loire, en Espagne et surtout en Thuringe, pourrait être très aisément cultivée dans nos jardins. On en fait venir la semence de l'étranger pour l'usage pharmaceutique, pour la confire au sucre et la manger comme une friandise, et pour en aromatiser l'eau-de-vie.

Le Cumin, *(Kümmel)*, *Cuminum Cyminum*, plante annuelle, spontanée en Egypte et en Palestine, cultivée en Sicile et dans l'isle de Malte,

réussirait peut-être également chez nous. La graine sert principalement pour aromatiser l'eau-de-vie et différentes sortes de pain blanc.

Le Carvi ou Cumin des prés, *(Wiesenkümmel)*, *Carum Carvi*, plante annuelle, spontanée dans les prés des montagnes, se cultive aussi, mais non pas chez nous. La semence est d'un goût âcre et aromatique. Celle du Carvi cultivé est plus grosse et d'un aromate plus agréable. Elle est employée pour aromatiser le pain et l'eau-de-vie de grains. Elle sert au même usage dans le nord de l'Europe.

La Valériane Mâche ou Blanchette, *(Feldsalat, Kornsalat)*, *Valeriana Locusta olitoria*, presque spontanée dans les champs des environs de Cologne, fournit une très bonne salade pendant tout l'hiver jusqu'au mois de floréal. Elle est très rafraîchissante et adoucissante. On la mange ordinairement mêlée avec l'Endive, les racines de la Bette-rave rouge et de pommes de terre. Quelquefois l'on y mêle les feuilles tendres de la Chicorée sauvage et du Pissenlit commun, le Cresson d'eau et la Raiponce.

La Chicorée sauvage, *(Cichorien)*, *Cichorium intybus*, spontanée dans notre département à la vérité, mais cultivée en grand pour préparer de ses racines un succédané du Café, *Coffea arabica*. On sème à cet effet la Chicorée en printems; et on récolte en automne ses racines

qui sont coupées en morceaux, séchées d'abord au soleil, puis au four, torréfiées ensuite et réduites en poudre. C'est une drogue très amère et dégoûtante, qui mêlée avec du bon Café le gâte et ne peut améliorer ni mauvais ni le médiocre. Il est même évident et prouvé par l'expérience que l'usage journalier de la Chicorée, en guise de Café, a des suites fâcheuses pour la santé, en affaiblissant la force de l'estomac et en troublant la digestion, par l'altération du suc gastrique, le vrai et l'unique dissolvant des alimens. La Cichorée a été toutefois jusqu'ici un article assez important de commerce; mais nous croyons qu'elle perdra peu-à-peu le crédit qu'elle a usurpé si long-tems. Les racines de cette plante, fraîches et séchées, entrent dans les officines de pharmacie. Les feuilles tendres sont bonnes en salade.

Le Pissenlit ou Dent-de-Lion, *(Löwenzahn), Leontodon Taraxacum*. On mange au printems ses jeunes feuilles avec d'autres herbes en salade. Les racines et toute la plante ont d'excellentes vertus médicinales. La Dent-de-Lion est devenu très célèbre par l'usage que le grand Frédéric, roi de Prusse, a fait de son extrait dans sa dernière maladie. Il lui fut ordonné par feu le chevalier Zimmermann, fameux médecin et philosophe à Hanovre.

Le Cresson d'eau, (*Brunnenkresse*), *Sisymbrium Nasturtium aquaticum*, se mange également en salade, aux mois de ventôse et germinal. C'est un excellent anti-scorbutique.

Le Cresson alénois ou Cresson des jardins, (*Gartenkresse*), *Lepidium sativum*, plante annuelle, âcre et anti-scorbutique, se mange en salade et avec des tartines de beurre. Le Cresson produit une grande quantité de graine, dont on peut exprimer une huile, bonne pour la lampe et d'autres usages. Il serait utile, sans doute, de le cultiver à cet effet en grand: mais alors il faudrait le semer clair. On le sème très dru, et en rayes, pour l'usage de la cuisine. On peut couper ses jeunes feuilles plusieurs fois, et s'en procurer en tout tems, vu son étonnante facilité à croître.

Le grand Raifort, (*Meerrettig*), *Cochlearia Armoracia*, plante vivace, spontanée en Lithuanie, cultivée chez nous, en Belgique, en Batavie et dans toute l'Allemagne. Ses racines, quoique très âcres, contiennent un principe saccharin. On les mange en forme de pulpe avec le bouilli. Elles sont anti-scorbutiques et un des plus puissans diurétiques.

Le Raifort cultivé ou Radix, (*Rettig, Radies*), *Raphanus sativus*, plante bisannuelle, originaire de la Chine, présente quelques variétés.

Nous en cultivons 1.° le *Radix de tous les mois, (Mondrettig)*, à petite racine ronde, d'une écorce rouge et blanche ; on peut le semer tous les mois, depuis le printems jusqu'en automne ; cette variété a moins d'âcreté que les autres ; elle est très agréable par sa primeur ; 2.° le *Radix tardif* à racine tant ronde qu'alongée, blanche et rougeâtre ; 3.° le *Radix tardif à racine longue et écorce noire, (schwarzer Rettig)* ; c'est la variété la plus âcre. L'acrimonie des radix consiste principalement dans l'écorce. On les mange crus avec du sel.

La Moutarde, *(Senf)*, *Sinapis nigra*, plante annuelle qui ne se cultive point chez nous, mais dont la culture est très facile, et qui devrait être pratiquée partout, vu l'usage général que l'on fait de la semence comme assaisonnement. On en peut obtenir une huile douce et insipide par l'expression. Il y a encore une autre espèce, savoir la Moutarde blanche, *Sinapis alba*, *(weisser Senf)*, dont la semence est blanche-jaunâtre ; elle est moins âcre que la précédente, et a l'avantage de ne pouvoir être falsifiée par la graine de Nâvet ou de Chou.

Le Cabaret, *(Haselwurzel)*, *Asarum Europaeum*, plante vivace, spontanée en différens pays de l'Europe, cultivée chez nous, dont les racines ont les propriétés émétiques et apéritives de l'Ipécacuanha. Aujourd'hui elle n'est

guère employée que dans l'art vétérinaire. Mais, suivant les avis du célèbre Leidenfrost, autrefois professeur à Duisbourg, mort le 2 Décembre 1794, et de Gilibert, elle mérite d'être rappellée dans la pratique de la médecine.

La Camomille commune, *(Kamillen)*, *Matricaria Chamomilla*, plante annuelle, spontanée dans nos champs, très connue en pharmacie. Ses fleurs sont généralement employées, en forme d'infusion aqueuse, comme remède domestique, dans presque toutes les affections spasmodiques, principalement dans celles des femmes.

La Matricaire officinale, *(Metram)*, *Matricaria Parthenium*, plante bisannuelle, spontanée, cultivée aussi dans les jardins. Elle repand une odeur très forte. Ses fleurs renferment un principe camphré et s'emploient soit en poudre, soit en infusion dans les maladies du sexe. Elles ont aussi la propriété de tuer les vers.

La Tanaisie, *(Rheinfarn)*, *Tanacetum vulgare*, plante vivace, spontanée aux bords du Rhin, cultivée dans les jardins. Ses fleurs, amères et très camphrées, se prennent en poudre contre les vers.

Le Chardon-bénit, *(Cardobenedicten)*, *Centaurea benedicta*, plante annuelle, originaire de la France méridionale, cultivée dans les jar-

dins, très amère, stomachique et employée contre les fièvres intermittentes.

La petite Centaurée, *(Tausendgulden)*, *Gentiana Centaurium*, plante annuelle, spontanée dans les lieux arides, très amère, employée avec succès dans les fièvres intermittentes et plusieurs maladies chroniques,

Le Ménianthe ou Trefle d'eau, *(Bieberklee)*, *Menyanthes trifoliata*, plante vivace, spontanée dans les marais, très amère, précieuse en médecine, fébrifuge et anti-scorbutique. Elle peut entrer, comme le houblon, dans la composition de la bière.

L'Arnique des montagnes, *(Wolverley, Fallkraut)*, *Arnica montana*, plante âcre et amère, qui aime les lieux arides et élevés, très précieuse en médecine et très célèbre dans la pratique moderne.

La Digitale pourpre, *(rother Fingerhut)*, *Digitalis purpurea*, plante spontanée dans les bois taillis. Elle se distingue par ses fleurs nombreuses, campanulées, couleur de pourpre. Depuis les expériences du docteur Withering, médecin anglais, ses feuilles sont devenues un remède célèbre contre l'hydropisie.

Le Polypode Fougère mâle, *(Farnkraut)*, *Polypodium Filix mas*. Les racines de cette plante cryptogame sont connues, depuis les tems de

Théophraste d'Érèse, disciple d'Aristote, comme un excellent remède contre le ver solitaire. *)

Depuis l'an 1666, époque de l'introduction du Thé en Europe, les européens se sont tellement accoutumés aux boissons chaudes que, pour diminuer l'exportation de l'argent, l'on a tenté de substituer diverses plantes au Thé. Les chinois se servent, depuis un tems immémorial, de ces feuilles pour corriger la mauvaise qualité des eaux; et les européens ne les abandonneront pas sitôt, puisque, d'après une remarque judicieuse de Mr. de Pauw, **) on a constamment observé que les peuples qui ont une fois adopté l'usage des boissons chaudes, n'y renoncent plus. On a donc proposé pour remplacement la Véronique officinale, les feuilles du Cornouiller mâle, du Prunier, du Rosier velu, le

---

*) Ἡ δὲ τῆς Πτερίδος ῥίζα ---- ἕλμινθα δὲ πλατεῖαν ἐκβάλλει. Filicis autem radix ---- lumbricum latum expellit. *Theophrastus Eresius* Hist. plant. Lib. IX. Cap. 22. *Galien* n'est donc pas le premier qui ait fait mention de ce fameux remède, ainsi que plusieurs auteurs en paraissent être persuadés. Le nommé Nouffer le débita long-tems comme un secret. Sa veuve le vendit enfin au gouvernement français, qui le fit publier en 1775.

**) *Recherches philosophiques sur les Egyptiens et les Chinos*, Partie I. Section III.

Fraisier commun, la Sauge etc. La Véronique est trop amère; les feuilles du Fraisier donnent une boisson assez analogue au Thé; mais nous croyons que dans notre climat les plantes aromatiques soient préférables aux astringentes, telles que le Thé et autres. La Sauge, la Menthe poivrée et la Mélisse nous paraissent être très bonnes à cet effet. L'infusion des baies de genièvre est assez agréable. Il faut torréfier légèrement et écraser ces baies avant de s'en servir. L'infusion des fleurs de Sureau n'est pas à mépriser. On s'habitue très facilement à ces sortes de boissons, sans regretter beaucoup le Thé, surtout en les prenant avec du lait. Quoique les médecins aient blâmé presque généralement les boissons chaudes, elles sont préférables pourtant à l'horrible abus qu'on fait de l'eau-de-vie de grains, qui rend les hommes furieux, et les abrutit au point qu'il serait presque impossible de civiliser une nation adonnée à cet usage pernicieux, à moins qu'on ne détruisît tous les alambics, et qu'on n'empêchât toute importation de cette boisson dangereuse que les sauvages de l'Amérique nomment, par une expression très énergique: *l'eau de fureur.*

Jardins.

Les jardins sont assez bien cultivés dans les districts voisins de la république batave, ainsi

qu'à Düren, Juliers, Cologne, Brühl etc. mais l'on peut néanmoins dire que le jardinage est négligé dans la plus grande partie du département. Les jardiniers ordinaires sont trop entêtés de leur vieille routine, et ne connaissent presque pas la taille des arbres fruitiers. Ils sont très éloignés de lire les bons auteurs que nous avons sur le jardinage, qui seraient pour eux, une source féconde de lumières et d'instruction. Les espaliers ne sont en usage que dans les jardins des villes et de quelques maisons de campagne et châteaux, appartenant à de riches propriétaires; on y cultive les arbres fruitiers avec soin. Les ci-devant moines et religieux s'en occupaient aussi, et avaient ordinairement de bons jardiniers, parmi lesquels se distinguaient des capucins et des chartreux. Les jardins des riches abbayes de Brauweiler et de Camp étaient dans un état florissant, surtout celui de Camp, où il y avait encore une serre-chaude et beaucoup de plantes exotiques. Nos meilleurs arbres fruitiers sont venus de la France, et principalement des pépinières de Metz.

Les plantes potagères et d'assaisonnement que nous cultivons, sont celles qui suivent, savoir: plusieurs variétés de Laitue pommée, *(Kopfsalat)*, *Lactuca sativa capitata;* la Chicorée Endive, *(Endivien)*, *Cichorium Endivia;* les Épi-

nards, *(Spinat)*, *Spinacia oleracea;* les Féves des marais, *(dicke Bohnen)*, *Vicia Faba;* plusieurs variétés de Pois, *(Erbsen)*, *Pisum sativum;* quelques espèces de Haricot, principalement le Haricot commun, *(Türkenbohnen, Stangenbohnen)*, *Phaseolus vulgaris*, et le Haricot nain, *(Strauchbohnen)*, *Phaseolus nanus;* les Concombres; *(Kukumern)*, *Cucumis sativus;* la Bette-rave ou Poirée rouge, *(rothe Rüben)*, *Beta vulgaris rubra;* la Scorsonère, *(Scorzoneren)*, *Scorsonera Hispanica;* le Salsifix, *(Haberwurzeln)*, *Tragopogon porrifòlium;* le Céleri, *(Sellerey)*, *Apium graveolens;* le Persil, *(Petersilien)*, *Apium Petroselinum*, dont il y a une variété à racine longue et grosse; le Cerfeuil, *(Körbel)*, *Scandix Cerefolium;* l'Ail vulgaire, *(Knoblauch)*, *Allium sativum;* l'Oignon rouge et blanc, *(Zwiebel)*, *Allium Cepa;* l'Oignon blanc est moins âcre que le rouge; l'Échalote, *(Schallotte)*, *Allium ascalonicum*, originaire de Palestine, plus agréable que l'Ail vulgaire; le Porreau ou Poireau, *(Breitlauch)*, *Allium Porrum;* la Ciboule, *(Schnittlauch)*, *Allium Schoenoprasum;* l'Ail fistuleux, *(Winterzwiebel)*, *Allium fistulosum*, plante vivace, ressemblant beaucoup à l'Oignon, dont elle a les propriétés; elle supporte très bien nos hivers; l'Oseille des prés, *(Sauerampfer)*, *Rumex acetosa*, et l'Oseille ronde, *(spanischer Sauerampfer)*, *Rumex scu-*

tatus; cette dernière espèce est plus tendre et préférable à la première.

Dans les chapitres précédens nous avons déjà indiqué plusieurs autres espèces de plantes potagères et d'assaisonnement qui se cultivent dans les jardins; ainsi il serait inutile d'en répéter ici la nomenclature. Nous ajouterons seulement encore quelques observations.

On repique les Radix à écorce noire pour qu'ils deviennent plus gros. — Parmi les Carottes, la variété dite de Hollande, à racines couleur de safran, est préférée à celle qui présente des racines de couleur jaune-pâle. — Les Féves de marais se divisent en trois variétés : celle à semence large et aplatie est très tendre, et mérite seule d'être cultivée pour l'usage des hommes; celle à légume petit et coriace est cultivée en grand pour les chevaux et les cochons; la variété naine, à semences petites, est très fertile et bonne à manger. — Quelques variétés de pois sont cultivées en grand et fournissent un légume très nourrissant. La culture en devrait être plus étendue en faveur des indigens. — On confit les haricots verts et les côtes des feuilles de navet pour les manger en hiver, et au printems avant la saison des légumes; mais avant de les confire, on les fait bouillir dans l'eau; on confit aussi quelquefois les racines de navet. — Les Concombres et

Cornichons se confisent au vinaigre avec du sel et de l'anet. Il faut soigneusement éviter de les mettre dans des pots de cuivre et de laiton, dont le poison est devenu souvent funeste. Il est étonnant, sans doute, que cet abus ne soit pas encore entièrement aboli. — Le Chou frisé vert, très commun à Cologne et ailleurs, est un légume très tendre et plus agréable que le Chou frisé brun; ces deux espèces se mangent depuis les premières gelées jusqu'au printems; elles supportent assez bien nos hivers ordinaires: mais des hivers trop rigoureux les font périr.

Nous avons peu d'Artichauts, *(Artichocken)*, *Cynara Scolymus*, et de Melons, *(Melonen)*, *Cucumis Melo;* la culture du Melon exige trop de soins dans notre climat. En revanche les paysans cultivent la Citrouille, *(Kürbis)*, *Cucurbita Pepo,* dont il y a une variété à fruit rond et une autre à fruit oblong qui acquiert quelquefois une grosseur monstrueuse *(potiron.)* Celle à fruit rond est d'une chair rougeâtre et préférable à l'autre variété. On en fait une bouillie avec du lait et un peu de farine de froment, assaisonnée de poivre. Les semences renferment une amande douce d'un goût de noisette.

Le Panais, *(Pastinakwurzeln)*, *Pastinaca sativa*, plante bisannuelle, ne se cultive pas dans notre département. Ses racines sont pourtant

succulentes et aromatiques et fournissent un aliment très sain. Le Panais supporte les hivers les plus rigoureux, et les racines sont encore très bonnes en printems, saison, dans laquelle les légumes frais sont fort rares. Pour en avoir un mets très excellent, il ne faut point les faire bouillir dans l'eau. On les fait étuver avec un peu d'eau et du beurre, en y ajoutant du vin blanc et de la muscade.

L'Arroche cultivée ou l'Arroche-Bonne-Dame, *(Melde)*, *Atriplex hortensis*, plante annuelle, originaire de la Tartarie, légume assez tendre, et peut-être préférable aux épinards, ne se cultive guere chez nous, il en est de même de la Poirée ou la Bette vulgaire, *(römisches Mus, Mangold)*, *Beta vulgaris*, plante bisannuelle, que les hivers les plus rigoureux ne détruisent jamais. Ses feuilles, très tendres en printems, se mangent comme les épinards. — La Bette-blanche, *Betta Cicla*, originaire de Portugal, n'est pas connue chez nous. Les Racines de disette, *(Runkelrüben)*, en sont une variété, et cultivées pour nourrir les bestiaux. Nous en avons déjà fait mention.

Les terres calcaires, comme les débris de vieux bâtimens, servent d'engrais pour les Asperges, ce qui est si avantageux que la seconde année, après en avoir semé la graine, on peut déjà les couper.

Nous ne cultivons ni le Millet, *(Hirsen)*, *Panicum miliaceum*, ni le Maïs, *(türkischer Weitzen)*, *Zea Mays*, ni plusieurs autres denrées que l'on fait venir de Francfort. Il serait cependant utile d'en essayer la culture.

Les Lentilles et la graine de Navet tant d'hiver que d'été ne sont cultivées que dans le ci-devant pays de Juliers, les environs de Cologne, Brühl, Lechenich etc. Cette graine fait l'objet d'un commerce assez considérable dans les cantons qui la produisent. Elle donne une grande quantité d'huile par expression. Celle d'hiver, *(Wintersaamen)*, variété particulière de *Brassica Napus*, se sème après la récolte du seigle et du froment, dans des champs qui ont produit ces blés; elle supporte les hivers les plus rigoureux et ne manque presque jamais; elle exige beaucoup moins de frais de culture que le Colsat. Celle d'été, *(Sommersaamen)*, variété de *Brassica Rapa*, est plus sujette à manquer, parcequ'elle est mangée souvent par des insectes qu'on appelle Chrysomèles, *(Erdflöhe)*, quand elle n'a encore gagné que quatre feuilles.

Les campagnards se bornent à cultiver les légumes de première nécessité et d'un grand rapport.

On trouve des jardins de pur agrément à Brühl, à Wickerath entre Erkelentz et Odenkirchen, à Boetzlar près de Calcar, et à Clèves.

Les plantes exotiques que l'on y rencontre, sont différentes espèces d'Erable, de Saule, de Pin et de Sapin; le Mélèse, *(Lerchenbaum)*, *Pinus Larix;* le Platane d'Orient et celui d'Occident; le Tulipier, *(Tulpenbaum)*, *Liriodendrum Tulipifera;* le Faux-Acacia, *(virginischer Schotendorn)*, *Robinia pseudo-acacia*, etc.

Les fleurs qui embellissent ordinairement nos jardins, sont les Hyacinthes ou Jacinthes; la Jonquille; la Tubereuse, *Polyanthes tuberosa;* différentes espèces de Lis; la Tulipe, *Tulipa Gesneriana;* la Couronne impériale, *Fritillaria impérialis;* différentes espèces d'Iris, parmi lesquelles la plus superbe et la plus rare est l'Iris de Suse, *Iris Susiana;* la Renoncule asiatique, *Ranunculus Asiaticus;* plusieurs variétés de l'Oreille-d'ours, *Primula Auricula;* la Balsamine, *Impatiens Balsamina;* l'Aster de la Chine, *Aster Chinensis;* le Giroflier ou Violier jaune, ou Giroflier suissard, *Cheiranthus Cheiri*, *(Goldlack, Stockviolen);* le Giroflier des fenêtres, *Cheiranthus fenestralis*, *(Levkojen);* la Julière des jardins, *Hesperis matronalis;* plusieurs variétés d'Oeillets, *Dianthus Caryophyllus*, *(Nelken);* la violette odorante, *Viola odorata*, *(Märzviolen)*, à fleur double; le Muguet, *Convallaria majalis*, *(Maiblumen);* les Pensées; les Marguerites; la Gaude odorante, *Reseda odorata*, originaire d'Égypte; le petit Tagete, *Tagetes patula*, *(Sammetblume);* le grand Ta-

gete, *Tagetes erecta*, *(Afrikane)*; ces deux espèces de Tagete sont originaires du Mexique; la Lamprette Croix de Malthe, *Lychnis Chalcedonica*; le Souci, *Calendula officinalis*, *(Ringelblume)*; la Pivoine mâle, *Paeonia officinalis mascula*, *(Gichtrosen)*; la grande Capucine, *Tropaeolum majus*, *(Kapuzinerblume)*; le Soleil annuel, *Helianthus annuus*, *(Sonnenblume)*; le Jasmin commun, *Jasminum officinale*; le Lilas, *Syringa vulgaris*; le Chevre-feuille, *Lonicera Caprifolium*, *(Geisblatt)*; différentes espèces de Roses etc.

Parmi ces fleurs il y en a qui, outre les plaisirs innocens qu'elles procurent aux sens de l'homme, lui peuvent encore être utiles, soit en médecine, soit dans l'économie. Telles sont le Violier jaune; la Violette odorante; le Muguet; le Tagete; le Souci; la Pivoine; la grande Capucine; le Soleil; le Jasmin et les Roses. Gilibert a souvent ordonné avec succès une infusion des fleurs du Tagete, comme un anti-spasmodique, dans les attaques d'affections hypochondriaques et hystériques. C'est une expérience tout-à-fait neuve. La grande Capucine, plante annuelle, originaire du Mexique, d'où elle fut apportée en 1684, remarquable par la forme de ses fleurs qui ont exactement le goût et l'odeur du Cresson et se mangent en salade, est anti-scorbutique. On confit les boutons des fleurs

dans le vinaigre, et on les emploie comme les Câpres, pour assaisonner les ragoûts. Les boutons des fleurs du Souci des marais, *Caltha palustris*, macérés dans du vinaigre, servent au même usage. Le Soleil annuel, originaire du Pérou, produit ces fleurs superbes, si agréables aux abeilles, et une quantité prodigieuse de semences, dont on peut tirer une huile bonne pour la lampe. Elles peuvent fournir une bonne farine, pour faire du pain et de la bouillie aux enfans; torréfiées elles ont l'odeur du Café, et on en fait une infusion presque aussi agréable. Voilà donc une plante très utile dont la culture est si facile, et qui réussit partout. On a imaginé depuis long-tems plusieurs succédanées du Café, tels que la Chicorée sauvage; les Carottes; le Seigle; l'Orge; les Pois; le Souchet comestible, (*Erdmandeln*), *Cyperus esculentus;* le Roseau des jardins, *Arundo Donax;* les Glands etc. Mais il est connu qu'excepté le Seigle, l'Orge et les Carottes, les autres succédanées sont ou malsains et désagréables, comme la Chicorée, les Pois et les Glands, ou exigent trop de frais de culture, comme le Souchet comestible, tant recommandé par Mr. Christ. Il serait donc intéressant de faire des expériences avec la graine du Soleil annuel. Il serait peut-être également utile d'essayer à cet effet les grains

du Maïs, auquel personne ne semble avoir encore pensé.

A l'égard des fleurs, nous devons observer que sans aucune exception, elles exhalent, pendant le jour et pendant la nuit, du gas acide carbonique qui suffoque très promptement, à moins que l'air ne soit renouvelé. Il y a de tristes exemples que des personnes qui ont couché dans des chambres remplies de fleurs, ont été les victimes de leur ignorance. Tous les fruits présentent le même phénomène. Il ne faut donc jamais mettre des fleurs ou des fruits dans des chambres à coucher. Les feuilles des plantes, exposées à la lumière du soleil, donnent, à la vérité, du gas oxygène ou de l'air vital; mais dans la nuit, ces mêmes feuilles exhalent du gas acide carbonique, et gâtent l'air que nous respirons, aussi bien que les fleurs.

Arbres fruitiers.

Les arbres fruitiers, (*Fruchtbäume*), qui fournissent une nourriture saine et rafraîchissante, ne sont pas cultivés avec le même soin qu'on donne dans ce département, à la production de plusieurs sortes de blé, de légumes et de fourrages. L'arrondissement de Clèves même, qui peut se vanter d'avoir poussé l'agriculture à

un très haut degré de perfection, ne possède qu'un très petit nombre de pépinières, et encore sont-elles mal entretenues. Cette négligence est d'autant plus repréhensible, que notre sol est susceptible de produire toutes sortes de fruits, dont le goût exquis peut rivaliser avec celui des fruits cultivés dans l'intérieur de la France. Nous en avons la preuve dans les fruits que nous trouvons dans les environs de Cologne, de Brühl, de Meurs, de Buderich, d'Udem et ailleurs. Voici la liste des arbres fruitiers les plus communs de ce département.

Le Poirier, *(Birnbaum)*, *Pyrus communis*, aime un climat tempéré et un terrein sablonneux; les terres chaudes lui conviennent aussi peu que les froides et humides. Il se multiplie par les pepins, et les espèces se propagent par la greffe en fente et en écusson. Plusieurs espèces ont pris naissance en allemagne, d'autres sont venues de l'Italie, de la France, de la Suisse, de Hollande et d'Angleterre. On produit tous les ans de nouvelles espèces bonnes et mauvaises des pepins qu'on sème; car par la propagation artificielle ou la greffe, on a jamais obtenu aucune nouvelle espèce ni variété. Excepté peut-être les espèces primitives, apportées des contrées situées autour de la mer Caspienne, toutes celles connues

aujourd'hui ainsi que leurs variétés sont venues de pepins. Mais ces espèces et variétés ne peuvent se propager dans leur pureté que par la multiplication artificielle, c'est-à-dire, par la greffe, tous les pepins ne donnant que de nouvelles espèces ou variétés, plus ou moins ressemblantes à celle de l'arbre mère. Cela doit s'entendre de tous nos fruits, si nous en exceptons quelques-uns, par exemple le prunier ordinaire. Quant aux espèces qui nous sont venues des pays chauds, il faut les élever chez nous en espalier, et leur donner l'exposition du midi. Le poirier se greffe sur franc et sur coignassier. Pour avoir des arbres en plein-vent, on le greffe sur franc, c'est-à-dire, sur des sauvageons ou sujets de poirier élevés de pepins, et pour des espaliers ou arbres nains on le greffe sur coignassier. Mais il y a des espèces qui ne réussissent pas bien sur coignassier. Pour avoir donc en espalier ces espèces délicates, on greffe d'abord sur le coignassier une espèce vigoureuse s'accommodant bien de ce sujet, telle que le Beurré blanc, et l'année suivante vous pouvez mettre sur la pousse de cette greffe l'espèce que vous désirez d'avoir en espalier. C'est une méthode pratiquée en Hollande et en Allemagne. Le cultivateur doit toujours préférer les arbres en plein-vent. Les espaliers exigent la taille et beaucoup d'autres soins. L'homme des champs a ordinairement trop à faire pour pouvoir

s'en occuper à tems et avec l'exactitude nécessaire. Les arbres en plein-vent rapportent d'ailleurs plus que ceux en espalier. Le bois du poirier est fort et fin. Il sert à la sculpture. Une culture plus soignée de cet arbre serait de la plus grand importance pour le pays. Elle donnerait du poiré, du vinaigre, du sirop et des poires séchées au four soit entières, soit en tranches. Les espèces les plus communes sont celles qui suivent: petit Muscat, Aurate; Madeleine; Rousselet hâtif; Cuisse-Madame; gros Rousselet; poire d'Oeuf; Bon-Chrétien d'été; Bergamotte d'été; Verte-longue; Verte-longue panachée; Beurré gris; Beurré rouge; Beurré blanc ou Doyenné jaune; Beurré doré; Bezi de-la-Motte; Bergamotte suisse; Bergamotte d'automne; Bergamotte Crasanne; Bergamotte d'angleterre; Bergamotte non-pareille; Sucré vert; Bon-Chrétien d'Espagne; Dojenné gris; Martin-Sec; Bezi de Chaumontel ou Beurré d'hyver; Saint-Germain; Virgouleuse; Bergamotte de Pâques; Colmart ou poire Manne; Bon-Chrétien d'hyver; Bergamotte de Soulers; Muscat l'Allemand, Bergamotte de Hollande etc. — Le petit Muscat, la plus hâtive de toutes les poires et l'Aurate, sont très fréquentes à Cologne et aux environs de cette ville; l'Aurate y est connue sous le nom de *Goldsterzchen*, petite queue d'or; c'est une poire hâtive assez

bonne et estimée par sa primeur. DUHAMEL en a donné la déscription, ainsi que de presque toutes celles indiquées ci-dessus *).

D'autres espèces assez mauvaises, ou médiocres tout au plus, sont encore cultivées à la campagne; mais elles ne méritent pas d'être adoptées dans nos jardins. Elles ne servent la plûpart qu'à en faire du sirop, ou être séchées au four. La poire des Prêtres, *Pfaffenbirne*, poire d'été d'une chair beurrée; la poire des Juifs, *Judenbirne*, et la poire de Table, *Tafelbirne*, poires d'automne, méritent pourtant une exception honorable.

Le Pommier, *(der Apfelbaum)*, *Pyrus Malus*, aime un terrain gras qui ne soit ni argileux, ni humide. Ses racines s'étendent sous la superficie de la terre: il ne faut donc pas trop enterrer cet arbre, en le plantant; si l'on observe cette règle, il peut vivre plus de cent ans dans un sol qui lui convient. On greffe le pommier sur franc, ou sujets élevés de pepins, sur le pommier de Doucin et sur celui de Paradis; sur franc, pour avoir des arbres en plein-vent à haute tige; sur Doucin, pour des arbres de moyenne grandeur ou en demi-plein-vent; sur Paradis, pour des arbres nains, et en espalier. La greffe en fente et

---

*) Traité des arbres fruitiers, par M. *Duhamel Dumonceau*. Paris 1782, 3 volumes *in*-8.

celle en écusson réussissent également bien. Les pommiers en plein-vent portent les fruits les plus savoureux et les plus succulens. La France, l'Angleterre, la Hollande, la Belgique, l'Allemagne, la Suisse et l'Italie nous ont fourni les espèces et variétés que nous cultivons. Tous nos fruits cultivés sont originaires d'Asie, le berceau du genre humain, où, sans les soins de l'homme, l'énergie de la nature produit une infinité de bonnes espèces et variétés. Les espèces primitives furent donc apportées de ces contrées heureuses successivement en Grèce, en Italie, en Gaule, en Espagne, en Allemagne et en Brétagne. Mais nous ne saurions décider, si nous avons des espèces primitives, créées en Asie par la toute-puissance de la divinité. Avant l'invention de la greffe, elles ne pouvaient rester dans leur pureté primitive à moins que le premier arbre de chaque espèce, sortie du sein de la nature, ne se fût perpétuer; car la propagation naturelle se fait par la semence; et la semence ne donne que des variétés. Nous ne savons pas même, si nous possédons encore les espèces cultivées par les anciens romains. Mais il est prouvé que la nature ne cesse de produire des pepins de nouvelles espèces et variétés tant bonnes que mauvaises, et que toutes celles que nous connaissons aujourd'hui,

en sont le résultat ; car c'est une erreur de croire que la greffe ait jamais produit une variété. L'expérience et la théorie nous font voir que la greffe n'est qu'une propagation artificielle d'une espèce ou variété existant déjà. Celles qui réussissent le mieux dans notre département sont les suivantes: la Pomme avant toutes les autres; Calville blanche d'été; Calville rouge d'été; Calville blanche d'automne; Calville blanche d'hyver; Calville jaune; Calville royale d'angleterre; Calville rouge d'hyver; Passe-pomme rouge; pomme Framboise noire; pomme d'Ananas; gros Faros; Pigeon rouge; grosse Reinette d'angleterre; Reinette non-pareille; Reinette d'or; Reinette dorée; Reinette franche; Reinette rouge; Reinette blanche; Reinette grise; Reinette Rabaud; Reinette verte; Reinette Court-pendu rouge; Court-pendu blanc; Court-pendu gris; pomme de Borsdorf, tant grosse que petite; Pepin d'or d'angleterre; Pepin gris; Fenouillet jaune; vrai Drap d'or; pomme de Citron; pomme de Cardinal blanche; pomme de Paradis rouge; pomme de Paradis blanche; Rambour franc; pomme d'Api; pomme de Cerise etc. La pomme nommée *Postapfel*, la Reinette Rabaud et la pomme d'Oignon, *Zwiebel*- ou *Zipollen-Apfel*, ont été cultivées de tems immémorial dans ces contrées.

Le pommier fournit le *Cidre*, boisson très saine et agréable, du vinaigre, du sirop et des tranches de pommes séchées au four. Il est étonnant de voir si peu de pommiers dans un pays sans vignobles. C'est une perte immense et incalculable. Ce sont des arbres en plein-vent que l'on doit planter. Chaque hectare de terre labourable en peut contenir quatre au moins, sans qu'ils nuisent aux récoltes. Mais avant tout il faut avoir de bonnes pépinières et semer des pepins en grande quantité.

Suivant la vieille routine on ne greffait autrefois les bonnes espèces de pommes et poires que sur des sauvageons arrachés dans les bois; mais il y en a fort peu qui réussissent, parcequ'ordinairement ils sont trop vieux, tortus, rabougris et dépourvus de bonnes racines: sur six il y a à peine un qui devienne un bel arbre. Mais il est utile de semer les pepins de ces fruits sauvages dans une pépinière particulière et dans une bonne terre. Il en résulte des sauvageons qui poussent vigoureusement et sont bientôt propres à être greffés. Ces arbres reussiraient mieux dans de mauvais terrains, que ceux élevés de pepins de bonnes espèces, et ils résistent aux hyvers les plus rigoureux. Il y a même des auteurs qui prétendent que quelques espèces de pommes, par exemple la pomme de Borsdorf, le Pepin d'or et la

pomme d'Api, ne deviennent jamais plus délicates que lorsqu'elles sont greffées sur le pommier sauvage.

Quand on fait des semis de bonnes espèces de pommes et poires, il est important de semer les pepins de chaque espèce séparément, et d'en tenir registre. Chacun des jeunes arbres qui en naîtront, donnera une nouvelle espèce ou variété. Veut-on les greffer? on greffera alors chaque espèce sur un sauvageon homogène, c'est-à-dire, la Reinette franche sur un sujet venu d'un pepin de cette espèce, le Beurré blanc sur un jeune poirier élevé d'un pepin de cette poire, et ainsi de suite. Ces arbres réussissent parfaitement dans de bonnes terres et dans nos jardins. Il y a quelques exceptions et quelques observations à faire à cet égard, mais qu'il serait trop long de détailler ici.

Le Coignassier ou Coignier, (*Quittenbaum*); *Pyrus Cydonia*, se cultive partout; mais il aime principalement un terrain gras et chaud. Il se multiplie soit par des marcottes et boutures, soit par des plantes venues de pepins. On le propage aussi par la greffe en fente et en écusson, sur des sauvageons de poirier, ce qui donne des arbres vigoureux et durables. Nous en distinguons deux espèces principales, le Coignassier oblong ou poire, (*Birnquitten*);

Cydonia oblonga, et le Coignassier pomme, (*Apfelquitten*), *Cydonia maliformis.* Le Coignassier de Portugal, à gros fruit et grandes feuilles, semble être une variété du premier. Il est le plus propre à recevoir la greffe des poiriers vigoureux qui ne peuvent subsister sur le Coignassier à petites feuilles, et donne le plus beau et le meilleur fruit; mais il en produit peu. Ces fruits servent dans la pharmacie, et pour les confitures.

Le Cerisier, *(Kirschbaum)*, *Prunus Cerasus*, a été transplanté sur les bords du Rhin cent vingt ans après que Lucullus l'eût transporté du royaume du Pont, en Italie. Il s'accommode de presque toutes sortes de terrains ; mais les terres séches et marneuses lui conviennent le mieux. Il se propage par la greffe en fente et en écusson, sur des sauvageons de Merisier à fruit rouge. Le bois en est fort et s'emploie dans la menuiserie. Toute la famille des Cerisiers vient de deux espèces, l'une des Cerisiers proprement dits, et l'autre des Guignes, (*saure una süsse Kirschen*) ; mais elles se subdivisent. Voici les principales que l'on trouve dans ce département : Guigne hâtive de Mai ; belle de Roemont ; Guigne tardive de Mai ; Cerise d'Orange ; Cerise du nord ; Bigarreaux à gros fruits blancs, jaunes, rouges et noirs ; Cerisier à gros fruit noir ; Cerise de Montmorency ; Cerise Muscat ;

Cerise Morelle; Cerises acides, nommées *Weichselkirschen*, dont il y a quelques variétés.

Le Prunier, *(Pflaumenbaum)*, *Prunus domestica*, arbre qui au commencement du XVI. siècle a été connu aux bords du Necker. Il convient à la température de notre climat; mais il prospère surtout dans les terres légères et sablonneuses qui ne sont pas humides. Son rapport étant très considérable, nous en séchons au four une grande quantité, pour les vendre dans la république Batave. Il existe de cet arbre un grand nombre de variétés qui diffèrent par la forme, la couleur, la grosseur, le goût et l'époque de la maturité de leurs fruits. Les meilleures que nous en ayons, sont celles désignées ci-après: Prunier ordinaire, *(gemeine blaue Zwetsche)*; Diaprée rouge; Damas de Maugerou; Impériale violette; Dame Aubertu ou Grosse luisante; Prune de Chypre; Rognon de coque; Mirabelle; Prune de St. Jean; Prune de Monsieur; Perdrigon blanc; Perdrigon violet; grosse Reine-Claude; petite Reine-Claude; Reine-Claude jaune. Les pruniers ordinaires se propagent sans dégénérer moyennant les noyaux qu'on sème, et par des drageons enracinés; les autres se greffent sur de pareils sujets. De toutes ces espèces ci-dessus nommées, les meilleures et les plus utiles sont, sans contredit, la grosse Reine-Claude, le Per-

drigon blanc, la Mirabelle jaune et la Prune bleue ordinaire, (*Zwetsche*). L'arbre de cette dernière espèce est extrémement fertile et mérite par conséquent d'être multiplié plus qu'il ne l'est dans la plus grande partie du département. Le fruit n'est jamais nuisible, quand il a atteint le vrai terme de sa maturité; alors il est très sucré et donne d'excellens pruneaux. On en peut distiller aussi une eau-de-vie très forte et très agréable, qui égale l'eau-de-vie de France et est infiniment plus salubre que celle de grains. Le Perdrigon blanc et la Mirabelle jaune sont également très fertiles; et la Reine-Claude trop rare chez nous qui réussit si bien par la greffe en fente, et dont l'arbre est si vigoureux, n'a pas besoin de nos éloges; c'est la reine des prunes.

L'Abricotier, *(Aprikosenbaum)*, *Prunus Armeniaca.* Les romains l'ont apporté de l'Arménie en Italie, et d'Italie il est venu en Allemagne. Il se plait dans les terres chaudes, profondes et sablonneuses. Il réussit le mieux aux espaliers placés à l'exposition du midi. On greffe l'abricotier sur le prunier commun à fruit jaune; cette greffe peut se faire en fente; elle réussit quelquefois; celle en écusson manque rarement. Les greffes qui se font sur l'abricotier même, sont sujettes à se décoller, et les arbres qui en proviennent,

ne sont pas durables. Nous connaissons dans ce département les espèces suivantes: Abricot de Hollande ou de Breda; Abricot de Provence; Abricot précoce et Abricot noir.

Le Pêcher, *(Pfirschichbaum)*, *Amygdalus Persica*, aime un terrein sec et la chaleur du midi; les treillages, sur lesquels ses branches s'étendent, s'appuient à des murs exposés au sud. Il faut les couvrir de paillassons en hiver. Cette précaution est encore plus nécessaire au printems, quand le pêcher est en fleur; afin de le préserver contre les gelées tardives et les vents d'est et du nord, qui causent les plus grands ravages et détruisent quelquefois l'espérance de l'année. Les différentes espèces de pêchers se multiplient par la greffe en écusson sur franc, sur l'amandier et sur le prunier de l'espèce qui porte des fruits jaunes, *Prunus insititia*, *(Spillinge, gelbe Pflaumen)*. La meilleure méthode est de greffer le sauvageon de prunier d'abord avec une bonne espèce d'abricotier, et de mettre l'année suivante, sur le bourgeon venu de cette greffe, l'espèce de pêcher qu'on désire; car il y a des variétés de ce dernier qui n'aiment pas à avoir le prunier pour sujet immédiat; l'intermédiaire de l'abricotier les concilie et forme des arbres vigoureux et fertiles. Les arbres qui proviennent de noyaux d'une bonne espèce, fournissent

souvent des fruits semblables à ceux de l'arbre mère. Ils doivent être greffés en écusson à oeil dormant, dans les mois de thermidor et de fructidor. Il y en a plusieurs espèces qu'on peut diviser en deux espèces générales. Les unes ont la peau velue, et les autres lisse. Les premières, à peau velue ou couverte de duvet, se subdivisent en Pêches proprement dites et en Pavies. Les Pêches ont une chair fondante qui se détache facilement de la peau et du noyau; la chair des Paviers est ferme et ne quitte ni la peau ni le noyau. Les secondes dont la peau est violette, lisse et sans duvet, s'appellent Brugnons, lorsqu'on ne peut les séparer du noyau; et Violettes, si elles s'en séparent aisément. Il n'y en a pas beaucoup de la dernière espèce. Nous cultivons le plus les espèces suivantes: grosse Mignonne; Madeleine rouge; Madeleine blanche; grosse Persique; Violette hâtive; noble Pêche; Cardinal de Fürstenberg; Avant-Pêche blanche; Pêcher à fleur double; Brugnon d'Angleterre; Brugnon violet.

L'amandier n'est pas cultivé pour en avoir du fruit; il nous fournit des sujets pour la greffe du pêcher. Le mûrier n'est guère connu Le chataignier et le noyer, peu cultivés, mériteraient d'être multipliés.

Arbrisseaux fruitiers.

La Vigne, *(Weinstock)*, *Vitis vinifera*, est cultivée à Cologne et dans les environs de Düren et de Brühl; mais en général le département n'est pas un pays vignoble. Les environs de Brühl, situés aux montagnes, *(Vorgebirge)*, et les jardins de Cologne, produisent un vin rouge, assez moëlleux; mais qui n'a pas la force ni la durée des vins rouges que l'on gagne sur la rive droite du Rhin, depuis *Obercassel* jusqu'à *Hönningen*, ni la délicatesse et le parfum de celui des bords de l'*Aar*, dans le département de Rhin et Moselle, vrai nectar qui ressemble beaucoup au vin de Bourgogne, et auquel on ne peut reprocher aucune mauvaise qualité. Le produit des vignobles des environs de Brühl est assez considérable. Ceux de la ville de Cologne seuls donnent, dans de bonnes années, 15 à 18000 Ohmes ou pièces de vin, à 266 2/3 litres ou pintes (160 bouteilles) la pièce. On appelle ces vins rouges des bords du Rhin, en général, *vins pâles*, *(Bleicharte)*, sans doute parcequ'anciennement ils étaient d'une couleur rouge pâle. Aujourd'hui les raisins sont écrasés dans les cuves et fermentés durant plusieurs jours avant de les presser. Par cette macération et fermentation le principe colorant et ré-

sineux, contenu dans la pellicule qui enveloppe le grain, se dissout et se communique au nouveau vin, et lui donne cette belle couleur rouge-foncée qu'on admire, et cette âpreté qui le rend propre à être conservé pendant plusieurs années; mais qui s'adoucit avec le tems et se change en un goût piquant et agréable. Les allemands préfèrent ordinairement ces vins rouges, et les vins blancs de la Moselle et du Haut-Rhin, à tous les vins français, excepté le vin de Bourgogne et celui de Champagne. La vigne se propage par les marcottes et par les boutures. Le pays connait les espèces suivantes: Muscat blanc; Malvoisi musqué; raisin blanc à gros grains; raisin rouge noir; raisin rouge tardif; raisin blanc ordinaire.

Le Groseiller à grappes, petit arbrisseau dont les tiges sont nombreuses, sans piquans. Les anglais l'ont apporté, il y a deux-cents ans, de l'isle de Zante. Le Groseiller à grappes et à fruit rouge, (*rothe Johannsbeeren*), *Ribes rubrum*, est généralement cultivé chez nous. Le fruit est très acide, mais agréable. Il y en a une variété à fruit blanc, moins acide, et une autre à gros fruit, couleur de chair. Les groseilles se mangent ou fraîches ou confites. On en fait aussi une gelée et un sirop très rafraîchissant dans les maladies aiguës.

Le Groseiller à fruit noir ou Cassis, *Ribes nigrum*, (*schwarze Johannsbeeren*). Cet arbrisseau est moin touffu que le précédent. Les branches et les feuilles répandent une odeur forte, analogue à celle des punaises. Les baies sont noires et de la grosseur d'un pois. On prépare avec ces fruits un ratafia. Le bois et les feuilles sont employés en décoction contre les rhumatismes. Les feuilles sont un des principaux ingrédiens du vin aux herbes (*Maitrank*), dont les gens aisés du pays se régalent au mois de floréal. C'est une infusion froide de plusieurs jeunes herbes, telles que la Mélisse et autres avec du vin blanc, aux quelles on ajoute des écorces de citron et du sucre.

Le Groseiller epineux, (*Stachelbeeren*), *Ribes Grossularia*, arbrisseau dont les tiges nombreuses sont garnies d'aiguillons doubles ou triples, et dont il y a plusieurs variétés à fruit rouge, blanc etc. Les anglais ont multiplié ces variétés jusqu'à cinquante et leur ont donné des noms bizarres. Les baies se mangent ou fraîches ou préparées en compôte.

Toutes les espèces du Groseiller se multiplient aisément par des plants enracinés, des marcottes et des boutures. Les semences donnent de nouvelles variétés. C'est la voie, par laquelle les anglais ont obtenu leurs nombreuses

variétés du Groseiller épineux. Le Groseiller réussit, à la vérité, dans tous les terrains et toutes les expositions; mais, pour peu que le fruit devienne gros et doux, il faut lui donner une terre grasse et noire et l'exposition du midi. Ses grappes mûrissent tous les ans, tandis que celles de la vigne ne réussissent chez nous que dans les étés secs et chauds.

Observations sur la Greffe des arbres fruitiers.

Il y a plusieurs manières de greffer. Nous n'avons parlé que de la Greffe en fente et de celle en écusson, parcequ'elles sont les plus usitées. Mais il existe encore une autre méthode qui n'est guère connue dans l'intérieur de la France, appellée, par un terme assez impropre, *la Copulation, (das Copuliren)*, qu'on peut nommer en français *la Greffe par la Juxtaposition* ou *Ligature*. Elle a été inventée en 1678 par George Holyk, à Königsberg en Prusse, et perfectionnée depuis par Thiele, ministre du culte à Glasow près de Soldin, dans la Neumark, et surtout par Chrétien Tiessen, *) Christ et autres. Jean-Henri Becker, prêtre et pépiniériste à Cologne, a le mérite de l'avoir introduite dans cette ville. Cette opération se fait sur toutes sortes de jeunes arbres, venus

*) *Praktischer Unterricht von Erziehung junger Obstbäume. Köln, bey Odendal*, 1788. in-8.

de pepins et de noyaux. A cet effet les jeunes sauvageons sont transplantés en rangées parallèles, à la distance de cinq décimètres l'un de l'autre. La largeur des allées entre les rangées doit être de huit décimètres à un mètre. Au bout d'un an ces sauvageons sont la plûpart propres à être greffés, soit en écusson, soit par la juxtaposition. On coupe ceux qui ne sont pas bien droits ou trop minces, à la hauteur d'un décimètre au-dessus de la terre; alors ils poussent des jets très vigoureux, sur lesquels on peut greffer encore dans la même année, ou dans la suivante. La greffe par la juxtaposition ou ligature, exige que la greffe et le sujet soient de la même grosseur, depuis la grosseur d'un tuyau de plume, ou de pipe, jusqu'à celle du petit doigt. La greffe doit être dans la règle, un jeune bourgeon de l'espèce ou variété que l'on désire de propager; mais il n'est pas nécessaire que l'endroit du sauvageon, où elle est appliquée, soit du jeune bois; il peut être de deux années et plus. On a même vu réussir du vieux bois mis sur vieux bois; mais un jeune bourgeon, appliqué, s'il est possible, sur un jeune bourgeon du sujet, réussira toujours plus surement et plus promptement. Voici la manière d'opérer. Après avoir choisi l'endroit du sauvageon égal en grosseur à votre greffe, vous coupez

le sauvageon, avec un greffoir bien tranchant, transversalement ou obliquement, de manière que l'incision ait une longueur d'environ deux à trois centimètres. Vous faites une pareille coupe oblique à la greffe, de sorte que les deux coupes, bois sur bois, écorce sur écorce, s'ajustent parfaitement, comme si la greffe et le sauvageon n'étaient que d'une seule pièce. Une différence de quelques points n'empêche cependant pas le succès de l'opération. Alors vous prenez la ligature qui consiste en un ruban ciré, préparée de la manière qui sera détaillée ci-après; vous insérez l'un des bouts de votre ruban entre le pouce de votre main gauche et le milieu de la convexité de la coupe du sujet, en tenant avec le doigt suivant de la même main la coupe de la greffe appliquée sur la coupe du sujet. Vous faites monter la ligature en ligne spirale, en la serrant très fortement, jusqu'à ce que l'extrémité supérieure de la jonction des coupes soit couverte. Après, vous baissez la ligature de la même manière, en descendant successivement le pouce et le doigt suivant de la main gauche, et en faisant attention que les deux coupes restent dans leur situation, sans se disloquer, jusqu'à ce que l'extrémité inférieure de la jonction des coupes soit également couverte. Ensuite vous remontez la ligature jusqu'à son bout; elle n'a pas be-

soin de noeud: étant cirée elle se colle assez par la pression de l'ongle du pouce de la main droite. Enfin vous mettez un petit chapeau de cire sur le bout supérieur de la greffe.

La ligature consiste en un ruban de lin, de la largeur d'environ six millimètres, à laquelle on donne une longueur de quatre à cinq décimètres. Pour cirer ces rubans, vous préparez la cire de la manière suivante. Prenez un ou deux hectogrammes de cire jaune; faites la fondre dans un pot de terre, sur un feu de charbons; lorsque la cire est fondue, versez y une égale quantité au poids de térebenthine transparente, dite de Vénise, après l'avoir échauffée, pour la rendre liquide; remuez ce mélange avec une espatule de fer ou de bois, jusqu'à ce qu'il commence à écumer. C'est alors que les ingrédiens sont bien réunis. Versez le mélange dans une grande jatte ou gamelle remplie d'eau froide, dans laquelle il surnagera. Aussitôt qu'il s'est figé, vous en formez de petits bâtons, et vous aurez une excellente cire à greffer, qui en toute saison n'est ni trop molle, ni trop dure, préférable à tant de compositions, dans lesquelles il y entre de la poix, de la résine, du suif et de l'huile. Toutes ces matières grasses et huileuses sont pernicieuses aux arbres, en bouchant les pores et en s'insinuant dans les vais-

seaux; mais la térebenthine mêlée avec de la cire n'a aucunement cette nuisible qualité. Pour enduire vos bandes, vous liquéfiez dans une petite assiette de terre, mise sur un réchaud, une portion de cette cire; vous passez bien vite les rubans dans cette composition, et les tenez par l'un des bouts, avec les deux premiers doigts de la main gauche, pendant quelques momens, perpendiculairement en l'air, pour laisser refroidir un peu la cire qui est d'une chaleur brûlante: puis, et avant qu'elle se soit entièrement refroidie, vous tirez à plusieurs reprises, et toujours promptement, le ruban, ainsi imbibé, en le tenant, par les trois premiers doigts de la main droite. Par ce moyen la cire plus également repandue, et il en restera peu. Des bandes trop enduites, seraient glissantes et gêneraient l'opération. Ces rubans cirés se conservent. Quand on greffe pendant un tems un peu froid, ils deviennent trop roides; alors on n'a qu'à les tirer plusieursfois par les doigts. Ce frottement ramollira suffisamment la cire et rendra aux rubans leur souplesse. Aussitôt que les boutons de la greffe, à laquelle vous en laisserez deux à cinq auront poussé des bourgeons de la longueur d'environ un décimètre, vous observerez que la ligature commence à serrer trop, ce qui

se manifeste par le gonflement du sujet et de la greffe. Il est instant alors de défaire la ligature : mais il faut user de beaucoup de précaution, pour ne pas blesser le callus encore très tendre, formé entre le sujet et la greffe; autrement elle se décollerait et serait perdue sans ressource. Ayant ôté la ligature on la remet autour de la jonction de la greffe avec le sujet, mais beaucoup moins serrée, et en commençant à l'appliquer de l'endroit inférieur de la jonction, pour la faire remonter jusqu'en haut. Au bout d'environ dix à quinze jours la ligature est devenue encore trop serrée. On la delie de nouveau, pour la remettre, si l'on veut, encore pour une quinzaine de jours, mais très légèrement, en faisant les tours du haut en bas de la place greffée. Au bout d'environ quinze jours vous ôtez définitivement la ligature. Ces rubans peuvent servir plusieurs années, en les faisant bouillir dans l'eau, pour les nettoyer, et en leur faisant subir la même préparation. Il y a des auteurs qui ont proposé d'employer, au lieu de ces rubans cirés, du jonc de nattes de Moscovie servant à emballer le café. Ce jonc est excellent pour la ligature des greffes en écusson; il ne vaut rien, même étant ciré, pour la greffe par la juxtaposition, parcequ'il n'est pas assez souple, et qu'il coupe l'écorce.

En se servant du jonc il faut serrer très fort la ligature, pourque la greffe puisse reprendre. Aussitôt que la greffe n'est plus gênée par le bandage, elle prend un libre essor; le callus, formé des sèves épaissies du sujet et de la greffe, s'endurcit peu-à-peu, mais il reste long-tems très délicat, et la greffe s'abat par la moindre violence, jusqu'au mois de thermidor, pendant lequel le callus gagne une telle solidité qu'il est presqu'impossible qu'il puisse être rompu sans un accident extraordinaire. Les jeunes arbres greffés suivant cette méthode sont très vigoureux, attendu que la greffe reçoit toute la sève du sujet, dont il ne s'évapore rien, et ils deviennent bien droits, parceque le principal bourgeon de la greffe, qui doit former la tige, ne fait pas de courbure, comme aux arbres greffés en écusson. L'arbre est bientôt formé, et il peut être transplanté déjà l'année suivante, si c'est dans un jardin; si ces arbres sont destinés à être plantés dans les champs ou vergers, on doit les laisser dans la pépinière et les traiter suivant les règles de l'art, jusqu'à ce qu'ils aient acquis la grosseur d'une canne au-dessus des racines, et qu'ils aient formé leur tête, à la hauteur qu'on veut leur donner. On peut greffer les sujets soit tout près de la terre, à la hauteur

d'environ un décimètre, soit plus haut, pourvu que le sujet soit bien droit. Pour avoir des arbres en plein-vent et à haute-tige, les jardiniers anglais laissent les sauvageons atteindre la hauteur d'environ deux mètres ; et ils les greffent à l'endroit, où l'arbre doit arrêter sa croissance. Cette méthode a l'avantage que les bourgeons issus des boutons de la greffe forment de suite la tête, surtout quand on a laissé trois à cinq boutons à la greffe. Pour donner à un tel arbre une belle forme, on n'a qu'à couper environ la moitié de chaque bourgeon, en ayant soin de les tailler sur un bouton placé en bas et en dehors; mais, si la greffe n'a produit que deux bourgeons, il faut les couper de sorte que le dernier bouton de l'un regarde, par exemple, l'ouest, et que celui de l'autre soit tourné vers l'est, et l'année suivante on traite les bourgeons issus de la dernière taille de la même manière. Sans cela l'on n'aurait qu'une tête en fourche, au lieu d'une tète ronde et bien garnie. Lorsqu'un arbre en tige ou en demi-tige est transplanté, et qu'il a formé sa couronne, il ne le faut plus tailler. Excepté quelques petits soins, connus à tous les arboristes, on l'abandonne à la nature, et il se mettra bientôt à fruit. Des jardiniers ignorans ne font que massacrer les arbres.

Les arbres maltraités poussent en bois; ils ne forment jamais, ou fort peu de lambourdes et de brindilles, et ne peuvent par conséquent donner du fruit. Par la méthode de ne greffer les arbres qu'à la hauteur, où ils doivent s'élever, on obtient encore des tiges bien droites; car il y a des espèces d'arbres fruitiers dont les bourgeons ne forment jamais de belles tiges, sans être attachés à des échalas, comme la Reinette grise, le Rambour franc, le Muscat Robert, la Reine-Claude et autres. Il y a aussi des espèces qui sont très lentes à venir, comme la pomme de Borsdorf, et l'on doit attendre plusieurs années avant que l'arbre ne soit formé. On fait donc mieux de greffer ces espèces à la hauteur convenable du sujet que de les greffer plus bas.

La saison de greffer par la juxtaposition est depuis vendémiaire jusqu'en germinal. On peut même encore, à l'aide de cette méthode, tarder jusqu'en floréal et prairial, pourvu que les greffes aient été coupées avant le développement des boutons et conservées dans un endroit humide et ombragé. C'est un avantage que de pouvoir greffer en automne, parcequ'en printems l'on est surchargé d'ouvrage. Déjà les anciens greffaient en fente depuis l'équinoxe de l'automne jusqu'au solstice

de l'hiver *), en recommençant au mois de pluviôse, après les plus fortes gelées, pendant lesquelles on doit suspendre toutes les opérations du jardinage. On a essayé cette greffe d'automne, au commencement du mois de vendémiaire dernier, à Cologne, dans la pépinière du cit. DAHMEN, professeur de l'école centrale, en greffant en fente un grand nombre de pruniers et de cerisiers. Toutes ces greffes ont la plus belle apparence, et promettent de pousser de bonne heure au printems prochain. Quant à la greffe d'automne par la juxtaposition, les expériences heureuses de Mr. CHRIST et des pépiniéristes de Kronberg ont déjà prouvé qu'elle mérite la préférence, même sur celle qui se fait au printems.

En greffant en fente, il vaut mieux ne mettre qu'une seule greffe d'un seul côté du sujet que d'en mettre deux. Alors on taille le côté opposé en pied de biche ou en bec de flûte, ce qui, en diminuant de beaucoup la surface de la plaie, facilite sa prompte guérison. On couvre la coupe et les fentes avec la cire à greffer dont nous avons détaillé la composition. Cette cire en empêche la sève de s'évaporer et ga-

*) CATO *de re rusticâ*, Cap. 41. — PLINIUS *Hist. nat.* XVII. 24. edit. Bip. — FLORENTINUS in *Geoponicis*, Lib. X. Cap. 75.

rantit l'endroit de la greffe de l'action de l'air, du soleil et de la pluie. A défaut de cette cire on peut se servir de l'onguent de St. Fiacre, composé de bouze de vache et d'argile, détrempées avec de l'eau. On remplit la plaie et les fentes moyennant une espatule, en couvrant le tout avec de la mousse assujettie avec du jonc. Mais la cire est plus propre, et son emploi exige moins de tems et cause moins d'embarras.

La greffe en écusson a ordinairement lieu pendant les mois de messidor et de thermidor. L'incision du sujet se fait mieux en forme de T renversé : ⊥, que d'après la méthode ancienne, parceque de cette manière l'insertion de l'écusson se fait avec plus de facilité. Le cit. Pfeffer, docteur en médecine à Gueldres, a inventé une méthode, suivant laquelle l'incision se fait en forme de Π grec renversé : ∐ ; de sorte qu'on peut lever l'écorce du sujet, sans endommager la substance visqueuse qui se trouve entre l'écorce et l'aubier, et l'on ne risque point de blesser l'aubier précisement à l'endroit, où le filet ligneux du bouton de l'écusson doit se coller. Pour opérer de cette manière, il faut donner à l'écusson une forme quarrée. Pour enlever plus surement le germe du bouton avec l'écusson, quelques-

uns se servent de la pointe du greffoir, d'autres d'un fil de lin ou de soie; mais un *Lève-écusson*, *(Abschieber)*, est préférable. Ce Lève-écusson peut consister en un tuyau de plume, taillé à-peu-près en cure-oreille, ou, ce qui est mieux, en un instrument de cette forme fait d'acier. Cet instrument doit être tranchant et plus évasé qu'un cure-oreille. On en fabrique à Düsseldorf. La ligature se fait, soit de jonc, soit de fil de laine, sans la croiser, de manière qu'on applique, à proprement parler, deux ligatures, la première en dessus, et l'autre en dessous du bouton de l'écusson. Suivant les préceptes de Columelle, la ligature doit être ôtée au bout de vingt-un jours; autrement elle deviendrait trop serrée et étranglerait l'arbre.

Ces trois espèces de greffe, savoir la greffe par la juxtaposition, celle en fente et celle en écusson, suffisent pour une pépinière. Le pêcher et l'abricotier ne se greffent ordinairement qu'en écusson; mais l'abricotier peut être également greffé en fente, et le pêcher par la juxtaposition, méthode qui convient à toutes sortes d'arbres fruitiers, sans aucune exception. Le prunier n'aime pas trop la greffe en écusson: celle en fente réussit mieux, surtout celle par la juxtaposition. Le poirier, le pommier et le cerisier se greffent de toutes les

manières. Le poirier et le pommier réussissent très bien par la greffe en écusson ; cela n'est pas encore assez généralement connu. Quand on greffe en fente, l'on doit avoir soin d'insérer le coin de la greffe, de manière que le bois et la couche intérieure de l'écorce ou le liber du coin de la greffe, coincident exactement avec le bois et le liber du sujet ; car l'écorce du sauvageon est ordinairement beaucoup plus grosse que celle de la greffe. Il faut surtout observer cette règle en greffant en fente des pruniers, des cerisiers et des merisiers : sans cette précaution il n'y a pas de succès. C'est donc à tort que, pour pallier leur ignorance ou mal-adresse, quelques greffeurs prétendent que les fruits à noyau ne peuvent se greffer qu'en écusson. Mais les arbres à noyau refusent la greffe en couronne où entre l'écorce et le bois; parceque la gomme en empêche la réussite. La greffe par approche, peu différente, quant à l'opération, de celle en fente, se pratique pour greffer le noisétier et des arbres exotiques qui admettent difficilement la greffe.

L'invention de la greffe se perd dans la nuit des tems. HIPPOCRATE, le père de la médecine, auteur du cinquième siècle avant la naissance de J. C. fait mention de l'inoculation *); et THÉOPHRASTE D'ERÈSE donne des règles sur la

*) *De naturâ pueri.*

greffe en fente et sur l'inoculation *). CATON le censeur, est le premier qui ait donné la déscription de la greffe en couronne et, de l'emplastration, espèce de greffe en écusson **). La manière de greffer en écusson, dont nous nous servons aujourd'hui, fut connue déjà au moyen-âge en Italie, comme il conste par l'ouvrage curieux de PIERRE CRESCENCE ou DE CRESCENTIIS, citoyen de Bologne, auteur du XIV. siècle ***). La greffe par approche fut inventée du tems de l'empereur Auguste. VARRON, le plus savant des romains, en parle comme d'une nouvelle invention, et nous en a laissé une description très concise, très claire et très élégante *a*).

Mr. DIEL, docteur en médecine à Dietz sur la Lahn, pays de Nassau, s'est acquis la plus grande célébrité par sa méthode de cultiver les arbres fruitiers en caisses et en pots Il l'a détaillée dans un ouvrage excellent, distingué par l'élégance du style et par la profondeur des recherches *b*). C'est lui qui a créé l'art

---

*) *De causis plantarum*, Lib. I. Cap. 6.

**) *De re rusticâ*, Cap. 40.

***) *Commodor. rural.* Lib. II. Cap. 22.

a) *De re rusticâ*, Lib. I. Cap. 40.

b) *Ueber die Anlegung einer Obstorangerie in Scherben und die Vegetation der Gewächse.* Frankfurt am Main, 1798, in-8.

de cultiver les arbres fruitiers en caisses, et même en pots à fleurs ; c'est lui qui, en développant la marche de la nature dans la production des nouvelles espèces et variétés, a dissipé une foule d'erreurs et de préjugés qui regnaient encore à cet égard, même dans des ouvrages d'auteurs célèbres ; c'est à lui que nous devrons un jour un système complet de pomologie et des résultats précieux sur la taille. Jusqu'ici la *Pratique du jardinage* de l'abbé Roger Schabol est un ouvrage classique sur la taille et la plantation des arbres fruitiers. Henné, Hirschfeld, Christ et Muller nous ont donné d'excellentes instructions sur l'établissement et le régime des pépinières. Le respectable Henné, autrefois ministre du culte et pépiniériste à Gunsleben, dans la principauté de Halberstadt, mort le 31 Dec. 1780, mérite surtout d'être cité comme le restaurateur des pépinières d'Allemagne.

Il serait avantageux à notre département, que nous eussions des pépinières d'arrondissement, dans lesquelles des espèces de fruits choisies, et assorties à notre climat, seraient cultivées. Les arbres élevés dans ces pépinières devraient être distribués, à un prix modéré, à tous ceux qui possèdent des terres, soit à titre de propriété, soit à titre d'usufruit ou de bail à ferme, suivant le nombre d'hectares de terre labourable

cultivés par chacun d'eux. Un propriétaire ou fermier qui possedérait, par exemple, deux-cents hectares, serait obligé de prendre, dans l'espace de huit ans, huit-cents pieds d'arbres, à moins qu'il ne prouvât d'en avoir élevé lui-même un pareil nombre; car tous ceux qui cultiveraient eux-mêmes un nombre suffisant d'arbres fruitiers, devraient être dispensés d'en acheter de la pépinière publique, parceque autrement cette branche d' industrie serait anéantie. La police locale devrait veiller à la conservation et à l'entretien de ces arbres, comme jadis la police d'Athènes veillait à la conservation des oliviers.

Fermes.

Les fermes qui présentent le plus de commodités, sont situées dans l'arrondissement de Clèves et de Créveld. A une quantité suffisante de terres labourables elles réunissent un petit bois et un nombre proportionné de prairies; de sorte que les fermiers trouvent dans leur campagne, tout ce dont ils ont besoin pour leur propre subsistance et celle de leurs bestiaux. Il n'en est pas de même des fermes des deux autres arrondissemens. Elles n'ont que trop de terres à cultiver; mais elles manquent de bois et surtout de prés. Les ha-

bitations rurales sont plus ou moins commodes; elles sont à l'ordinaire construites de bois et d'argile mêlée de paille, et n'ont que le rez-de-chaussée et un étage au-dessus. Le plancher et le plafond sont de bois, et le toit est de tuiles ou de chaume. Il n'y a pas beaucoup de maisons rurales bâties en briques ou pierres. La plûpart de celles-ci se trouve dans l'arrondissement de Cologne. Le logement des animaux en est séparé, quoique souvent réuni au toit du logement des hommes. Les granges sont placées à côté des étables. Les abreuvoirs, les cloaques et les matières en putréfaction sont éloignées et placées à l'extrémité de la ferme; mais dans plusieurs elles occupent le milieu de la cour, ce qui est très nuisible à la santé des habitans. Devant les maisons, sont des tilleuls, des chênes ou d'autres arbres forestiers que l'on a soin de bien conserver. Ils rassemblent sous leur ombre bienfaisante la famille entière aux jours de repos. Un petit jardin avoisine la maison et offre de bons légumes et des fruits rafraîchissans. Les alentours de la demeure fournissent donc les moyens de satisfaire aux besoins de la vie ordinaire.

Les habitations rurales sont disséminées dans les arrondissemens de Clèves et de Créveld. Les villages n'y sont pas comme en France,

composés de maisons contigues entr'elles, mais éparses sur une grande étendue de terrain. Ces habitations offrent le tableau de la vie patriarchale. Elles nous font remonter à l'origine de l'occupation du pays par les Nomades, qui, ennuyés de la vie errante, se sont partagés la possession des terres, et ont entouré de haies, celles dont ils ont voulu rester maîtres.

Les haies vives qui entourent nos fermes, sont composées de hêtres, de charmes, de pruneliers, de ronces et d'épines blanches.

La plûpart des cultivateurs du département ne sont pas des propriétaires; ils sont métayers temporaires ou emphytéotiques. Le prix des beaux se paye en numéraire et en grains. Sa modicité laisse aux fermiers le moyen de s'enrichir; aussi jouissent-ils la plûpart d'une fortune aisée et augmentée depuis qu'ils sont affranchis du joug des droits féodaux.

AMÉLIORATION DE L'AGRICULTURE.

Instruction.

Il n'y a point d'art qui ait plus souffert de l'asservissement de l'esprit sous l'empire de l'habitude et de l'ignorance, que celui de l'agriculture; point de profession, où l'homme ait été aveuglé par plus de préjugés nuisibles, que celle du cultivateur. La plûpart de ces hommes

industrieux de notre département suivent comme des règles sures, les préceptes bornés d'une ancienne routine. Ils labourent, sèment, moissonnent, remplissent leur grénier, et continuent ce travail sans songer à le perfectionner.

Pour les éclairer, il faut les faire raisonner sur ce qu'ils pratiquent, et leur prouver par des expériences, qu'on peut mieux faire que leurs pères.

L'économie rurale pourrait former une branche principale de l'instruction qu'on donne dans les écoles primaires de la campagne. Les élémens de cet art doivent être popularisés, et répandus dans des livres dont la lecture puisse intéresser l'homme des champs.

L'établissement d'une société d'agriculture dans ce département contribuerait beaucoup aux progrés de cet art. Cette société, composée d'agronomes qui joignissent la théorie à la pratique, devrait avoir des ramifications dans tous les cantons, et devrait être un foyer commun, où se réuniraient toutes les lumières rélatives à la nature et à l'amélioration des terres et des plantes; aux maladies des bêtes et aux moyens de les guérir; aux obstacles qui s'opposent au perfectionnement de notre agriculture, et aux moyens de les faire cesser. Ces lumières doivent ensuite refléchir sur nos arrondissemens, s'appliquer à leurs besoins locaux, et y

faire adopter les meilleures pratiques. La société d'émulation, établie à Aix-la-Chapelle et à Cologne, pourrait bien mériter du département, lorsqu'après sa régéneration qu'elle attend des soins éclairés du citoyen Méchin, elle voudra se charger de l'exécution de cet important travail.

Il y a des essais qui coûtent trop à des particuliers. Le gouvernement, en supportant les frais nécessaires à ces expériences, encouragerait l'agriculture d'une manière plus efficace que n'est la vaine cérémonie de l'empereur de la Chine, suivant laquelle il cultive tous les ans la terre de ses propres mains.

Culture des terres stériles.

Le défrichement des terres stériles, mais susceptibles de culture, devient important à l'économie et à la politique. C'est un moyen d'augmenter les ressources du pays et d'utiliser un million de bras qui, sans ce travail, resteraient oisifs et prêts à se procurer de toute manière les moyens de subsistance. Le département de la Roër contient deux sortes de terres incultes: les bruyères et les marais. Les bruyères *(Heiden)*, ou terres sablonneuses remplies de cailloux, ne produisent que des fougères et différentes espèces de bruyère. Le sol en est froid, aigre et peu lié. Presqu'un tiers du dé-

partement en est couvert. Pour les fertiliser il faudrait les amender. L'engrais le moins coûteux, et qui est cependant très efficace, est l'herbe qui y croît, mêlée avec les engrais de matières animales. La préparation en est fort simple. On coupe, moyennant la houe, des plaques de bruyère; on les mêlange avec du fumier qui n'est pas encore entièrement putréfié, de sorte que la première couche est composée de fumier, la seconde de gazon, la troisième de fumier, la quatrième de gazon, et ainsi de suite. La position des gazons doit être inverse. Le monçeau doit s'élever à environ deux mètres et rester exposé aux influences atmosphoriques durant six à sept mois. La fermentation le convertit alors en un excellent engrais, qui mérite d'être préféré aux gazons brûlés, à cause de la facilité avec laquelle il s'amalgame avec la terre sablonneuse. Il faut ensuite connaître particulièrement la nature du sol, savoir quels grains, quels semis, ou quelles plantations lui conviennent le mieux, et régler d'après cela le moyen de l'utiliser. Le gouvernement prussien et l'ancienne administration du ci-devant électorat de Cologne, se sont déjà occupés à faire défricher des terres immenses, situées dans les arrondissemens de Clèves et de Créveld. C'est aux encouragemens qu'ils ont accordés à de pa-

reils travaux que nous devons le défrichement d'une grande partie des bruyères de Goch et de Bönningerhardt. Le premier a été effectué, sous le grand Fréderic, par les braves palatins qui, en 1745, voulurent porter leur industrie en Amérique. Ils s'étaient déjà rendus en Hollande; mais n'ayant pu obtenir les secours que le gouvernement britannique leur avait promis, pour faire le trajet, ils cherchèrent un asyle dans le pays de Clèves. Le gouvernement d'alors les reçut à bras ouverts et abandonna à leur industrie la bruyère de Goch. Ils répondirent à cette bienveillance en faisant par un travail opiniâtre végéter, des grains, des légumes et des fruits, sur un sol qui n'avait jamais produit que des ronces et de mauvaises herbes. Vingt ans à peine s'étaient écoulés, et toute la bruyère de Goch se changea en champs fertiles. La reconnaissance donna le nom de *Pfalzdorf, (village des Palatins)*, à l'endroit, où ces braves colons fixèrent leur domicile. La Bönningerhardt ne répond pas aussi bien aux travaux que son défrichement a necessités, parceque son sol n'est pas si argileux que celui de Pfalzdorf. Cependant les hêtres et autres arbres y ont parfaitement réussi. On a commencé à défricher, avec succès, une partie de la bruyère située entre Dülken et Bracht, dans l'arrondissement de Créveld.

Dans ces défrichemens il faut toujours consulter la nature du terrain, avant de le rendre à l'agriculture ; car tel sol sablonneux qui n'est pas susceptible de produire du seigle ou du froment, produira des pommes de terre, des sapins, des hêtres, ou enfin d'autres arbres forestiers. Le défrichement se ferait facilement en petits lots, par des cultivateurs peu aisés, auxquels on accorderait la franchise des contributions, pendant au moins douze années.

La vente des bruyères aura des effets salutaires pour l'amélioration de notre agriculture. L'exécution de la loi du 3 frimaire an 7, contribuera à leur défrichement. Il faudrait seulement abréger les formalités prescrites par la loi du 2 prairial an 5, pour l'adjudication des biens communaux. L'utilité publique peut exiger de rendre difficile la vente des terres communales qui sont en rapport ; mais il est bien sûr que le bien de l'agriculture, commande impérieusement de faciliter la vente des terres vagues et vaines, attenantes aux communes, et dont il s'agit dans le décret d'ordre du jour du 7 messidor an 6.

Le voeu le plus généralement exprimé par les cultivateurs éclairés, est pour la suppression du parcours et de la vaine pâture.

Les Marais, *(Moore* ou *Sümpfe)*, sont en assez grand nombre dans le département. Ils

produisent de mauvaises herbes, servent au pâturage pendant l'arrière-saison, ou fournissent de la tourbe.

Leur desséchement n'est pas difficile. Nous n'avons pas besoin de recourir à des machines dispendieuses, ou à des ouvrages d'art proprement dits pour faire écouler les eaux. Il faut seulement, que les communes entretiennent les fossés d'écoulement et empêchent les bestiaux de les dégrader. Il faut en établir là où il n'y en a pas, et moyennant des canaux ou des saignées, ouvrir aux eaux un chemin dans les bassins naturels, qui sont le Rhin, la Meuse, nos rivières et nos étangs. Le gouvernement prussien fit creuser en l'an 1770, depuis Gueldres jusqu'à Hamert, maison isolée aux bords de la Meuse, un canal destiné à recevoir les eaux des marais qui se trouvent dans cet espace. Cet ouvrage est d'une grande importance sous ce rapport. Il est urgent de le réparer. En réunissant les petits canaux entre Gladbach et Urdingen, distance de trois myriamètres, et en dirigeant les eaux de la Nierse, par des digues au travers des marais, ceux-ci pourraient être desséchés. Par ce moyen on concourrerait encore à l'établissement d'un canal qui faciliterait le commerce dans l'intérieur du département. Si la terre marécageuse est noire, il faut en retrancher la partie supérieure et la brûler

pour qu'elle soit réduite en cendres, ce qui est un excellent moyen d'amender le terrain, et de le rendre plus susceptible de porter du trefle, des légumes, des navets, des carottes du houblon, etc.

Il existe entre Aix-la-Chapelle et Montjoie des landes d'une immense étendue, telles que celles de la Champagne, et qui ne finissent qn'aux montagnes des Ardennes. Elles sont l'effroi du pays, et le tombeau d'une multitude d'hommes et d'animaux. Les indigènes ne peuvent s'y orienter dans les neiges, qu'à l'aide des piquets placés à de certaines distances. Souvent l'ouragan renverse ces signaux ou les brouillards les derobent à la vue. Leur sol, composé de sable et d'argile, est susceptible de culture. Des canaux et des rigoles pratiqués au sommet de la montagne, pourraient conduire les eaux stagnantes, jusqu'à son pied, dans la Roër et dans d'autres bassins qui l'environnent. Il faudrait construire des chaussées; en garnir d'arbres et d'arbisseaux aquatiques. La route serait alors praticable, et un grand nombre d'hectares de terre, serait rendu à la culture.

Le conseil général du département, guidé par la loi du premier Mai 1790, prendra sans doute en grande considération les moyens d'ef-

fectuer le défrichement des bruyères et le desséchement des marais.

Jachères, *(Brachen)*. Il y a encore dans ce département des terres qui, quoique labourables, restent une année entière sans produire; je veux parler des jachères. Leur existence témoigne toujours contre l'industrie et les lumières du pays; cependant elles sont en usage dans les districts mêmes dont le sol est le plus fertile. Beaucoup de terres restent tous les ans en friche dans le ci-devant pays de Juliers, une douzième partie dans les environs de Meurs, et la dixième dans ceux de Borcette. Cette grande quantité de jachères prive le département d'un nombre considérable de récoltes, de prairies artificielles, et par conséquent de beaucoup des bêtes à cornes, si nécessaires à la prosperité de l'agriculture. Le sol d'Angleterre est en général inférieur en qualité à celui de nos contrées; la terre n'y repose cependant jamais, et trois de leurs récoltes en blé produisent plus que quatre des notres. Que les cultivateurs des arrondissemens d'Aix et de Cologne, fassent succéder aux moissons les pommes de terre, les navets, le colsat etc., et il n'auront pas à craindre d'épuiser leurs terres. Ils le feront sans doute, lorsqu'ils éprouveront plus de besoins qu'actuellement, où la trop grande étendue des fermes, ne leur laisse pas

18

même le tems de cultiver plus soigneusement toutes les terres qui en font partie.

Meilleure distribution des terres.

La distribution égale des terres est une chimère, et si elle pouvait se réaliser, c'en serait fait de l'industrie agricole. Mais la trop grande étendue des domaines qu'un seul fermier cultive, n'est pas moins nuisible aux progrès de l'agriculture. C'est une vérité pratique, que nous ne mettons jamais autant de soins à conserver et à améliorer le bien d'autrui que celui qui est notre propriété, ou sur lequel nous en exerçons le droit. Il s'ensuit qu'un grand terrain, cultivé par un seul, ne l'est jamais si bien, et ne rapporte jamais autant, que si le soin de sa culture est divisé entre plusieurs fermiers.

Les fermes des arrondissemens d'Aix-la-Chapelle et de Cologne sont la plûpart trop vastes. On en trouve depuis quatre jusqu'à six-cents hectares. Il en résulte qu'une superficie de terre, qui, bien cultivée, serait suffisante pour l'entretien de cent cinquante personnes, n'en occupe maintenant qu'une trentaine. Les domaines situés entre Cologne, Odenkirchen, Gusdorf, Mechenich et Gleul contiennent à-peu-près quatre cents hectares de terres. Ils sont cultivés par environ dix-huit fermiers

qui entretiennent cent cinquante domestiques et quatre-vingt chevaux. Il faut cependant pour soigner la culture de quinze kectares de terre, un domestique et un cheval; de sorte que quatre-cents hectares labourables exigent à-peu-près deux-cent quatre-vingt domestiques et autant de chevaux. Le fermier qui n'a que quinze domestiques et dix chevaux pour cultiver un terrain d'une pareille étendue, doit donc laisser, chaque année, près de la moitie de ses terres en friche; et douze années peuvent s'écouler sans qu'il ait porté de l'engrais sur quelques parties de ces terres abandonnées. Les fermes dans les environs d'Odenkirchen, de Gladbach, de Clèves, de Pfalzdorf sont mieux cultivées, que celles dans les environs de Brühl, de Weiden, de Juliers et de Neuss. Les premières sont de peu d'étendue, et les dernières sont très grandes. Favorisez donc les petits propriétaires, et empêchez que les grands n'abandonnent les terres à un seul fermier ou à un petit nombre de locataires, et l'économie rurale reprendra une nouvelle splendeur dans les champs fertiles de Juliers et de Cologne. Le seul exemple de ce romain qui, après avoir donné en dot à ses deux filles, les deux tiers de ses terres, retirait encore du troisième qu'il s'était reservé, la même quantité de blé qu'auparavant, est une preuve que la subdivi-

sion des grands domaines entre plusieurs fermiers tourne à l'avantage de l'agriculture. La république française a fait de pareilles expériences lors de la vente des biens nationaux. Il en sera de même lorsqu'elle vendra en petits lots les domaines qu'elle possède dans les quatre nouveaux départemens de la rive gauche du Rhin.

Les biens communaux, tels que les bruyères et les prairies appartenant aux communes, ne sont pas si bien administrés, ni rapportent pas autant que s'ils étaient convertis en propriétés particulières, soit moyennant une répartition juste entre les membres de la commune, soit par des ventes ou des baux à ferme. Personne ne se soucie de ces biens, puisqu'ils n'appartiennent à personne. Je laisse aux conseils municipaux à délibérer sur la manière de tirer le plus d'avantage possible de ces biens abandonnés, sans faire tort aux familles indigentes qui n'ont d'autre moyen d'entretenir, dans sept mois de l'année, les bestiaux que de les envoyer sur les terres communales. Pour que les indigens puissent s'en passer, ils pourvoiront à des moyens convenables à ce qu'il y ait une quantité suffisante de trefle et d'herbes à fourrage, afin que les bêtes à cornes puissent être entretenues durant le printems et en été, dans les étables et les basses-cours.

Ils se soucieront moins d'avoir un grand nombre de bestiaux dans leur commune, que de les avoir gras et bien portans.

Moyens de préserver nos terres des inondations et des glaces.

Le débordement des nos fleuves et rivières est fréquemment accompagné de grandes pertes pour notre agriculture. La Meuse et la Roër en occasionnent moins que la Nierse, l'Erft et surtout le Rhin.

Les meuniers de la Nierse retenant les eaux de cette rivière, ne contribuent pas peu aux ravages qu'elle fait annuellement sur les terres dont le rapport vaudrait cent fois plus, que celui de tous les moulins situés à ses bords. Il est dans les intentions du préfet de faire revivre le réglement de la Nierse, que le grand Fréderic a fait corriger et mettre à exécution. Ses deux principaux objets sont d'empêcher que les eaux ne dépassent la hauteur fixée dite *pegel*, et de couper en tems réglé pour le nétoyement les roseaux et autres plantes qui croissent dans le lit de cette rivière.

L'Erft submerge tous les ans les prés et les terres adjacentes. Son débordement apporte une terre rougeâtre qui s'attache à l'herbe, de sorte que la récolte des prairies ne peut avoir lieu que dans l'arrière-saison.

Les inondations du Rhin sont les plus dangereuses. Celles qui ont lieu dans l'été, sont l'effet des pluies trop abondantes; elles font pourrir le froment et jaunir les herbes. Les débordemens de ses eaux en hiver ou au printems, proviennent de la fonte des neiges et des glaces qui, des pays montagneux, se jettent dans les rivières, dont ce fleuve s'enrichit. S'il n'y a pas de glaçons, les terres n'éprouvent aucun dommage ; mais dans le cas contraire les campagnes sont encombrées de sable et de gravier. C'est en vain que les cultivateurs emploient tous les moyens pour faire pousser des grains à travers de ces laves. L'arrondissement de Clèves a éprouvé par l'inondation de l'an 7, une perte de 775,000 myriagrammes de blé. Les cultivateurs des cantons de Clèves et de Calcar se servirent alors de charrues qui étaient une fois plus fortes que celles ordinaires ; ils y attelèrent trois fois plus de chevaux, et ils prodiguèrent l'engrais ; mais ils ne pouvaient obtenir la même quantité de grains que dans les tems précédens.

A mésure que le Rhin s'avance vers la mer, le terrain va plus en pente ; le volume des eaux s'augmente et acquiert plus de force, et leur débordement occasionne plus de ravages. Pour faire juger de la profondeur de ces

terres, je remarquerai que le point le plus haut de la tour de Dortrecht, est égale en hauteur au seuil de la grande porte de la cathédrale de Cologne. Plus le Rhin s'approche du point de sa division, à l'entrée du canal de Pandern, au-dessous de Millingen, plus il cherche à changer son lit, à multiplier ses bras et à terminer ainsi son cours majestueux. C'est donc là, que toute la puissance de l'art doit se signaler. Les épis de bordage et les digues sont les barrières que les hommes ont opposées aux ravages exercés, par les caprices et l'inconstance de ce fleuve. Les premiers de ces travaux hydrotechniques sont à la charge du gouvernement, les seconds à celle des propriétaires riverains.

Epis de bordage. Pour donner au Rhin la profondeur convenable à la navigation, pour le maintenir dans son lit et attenuer sa violence, on emploie au-dessous de Cologne différens ouvrages.

Les épis, dits *Blaswerke,* consistent dans des couches d'osiers qu'on affermit par des pilotis et par du gravier. Ils servent à garantir les bords de la ruine dont les menacent les vagues. Ces ouvrages furent autrefois construits de manière qu'ils présentaient une superficie diagonale ; mais aujourd'hui ils sont établis en ligne perpendiculaire, méthode qui diminue les frais

de leur établissement et de leur entretien, et ne nuit aucunement à la solidité. Dans leur construction on a égard à la nature du terrain, sur lequel on fait le bordage.

Ceux qu'on appelle éperons *(Köpfe)*, sont établis dans le fleuve même. Ils diminuent la force trop rapide du courant qui se dirigerait contre les épis.

Les matériaux nécessaires à ces ouvrages se trouvent dans le pays. L'osier croît en abondance sur les bords du Rhin, et la nature en a déjà fait un rempart contre les ravages ordinaires de ce fleuve. Ses bords offrent de même du gravier qui se tire ordinairement du côté opposé à celui qui a besoin d'être fortifié. Ce côté a communément une forme convexe; le sable s'y jette en grande quantité, que l'on peut diminuer, sans causer du dommage au terrain.

Les épis de bordage étaient pris des oseraies du roi et du pays. Le revenu du fermage des prés et des oseraies, loués à des particuliers, était employé aux frais de la construction. Il y avait à cet effet deux caisses appellées caisses hydrauliques *(Wasserbaukassen)*, celle du roi et celle du pays. Chacune contribuait, pour moitié, aux dépenses que les travaux exigeaient. La régie des domaines, s'étant emparée de ces caisses, a fait verser dans celle du trésor public, le produit

des coupes qu'elle a vendues annuellement dans les oseraies, et a entièrement abandonné l'exécution de ces travaux, depuis l'an 1794, au grand détriment des propriétaires riverains et de la république elle-même, dont les biens ne sont pas plus garantis contre le débordement et la débacle, que ceux des particuliers. Le gouvernement actuel, appréciant la nécessité de ces travaux, qui ne peuvent être au compte des gouvernés, a chargé de leur exécution, l'ingénieur ordinaire du département. Une grande partie de ces ouvrages est commencée, et les voeux de tous les riverains, sont pour leur prompt achevement. Nous les verrions exaucés plutôt, si l'administration des oseraies était distraite de celle des forêts, si les anciennes caisses hydrotechniques étaient rétablies, et si quelques ingénieurs étaient exclusivement attachés à l'entretien et à la réparation de ces travaux.

Digues, remparts de seconde ligne pour resister à l'impétuosité du Rhin, et garantir de ses débordemens, les pays-bas situés le long de ce fleuve. Il y en a de trois espèces: digues principales, digues d'été, et celles contre les sources.

Les Bann-digues ou principales, *(Bannteiche)*, sont une chaine de digues, opposées aux débordemens irréguliers du fleuve. Celles d'été *(Som-*

merteiche), forment des digues éparses, pour garantir pendant le printems, l'été et l'automne, les terres situées au dela des digues principales. Les digues de la dernière espèce sont de peu d'importance. Elles servent à préserver le bas-terrain, déjà garanti par la bann-digue, contre les eaux intérieures provenant des sources, des pluies et de la fonte des neiges. La hauteur et la solidité de ces digues dépendent des circonstances locales. Il faut que la hauteur de la digue principale, surpasse au moins de trois décimètres, la plus haute élévation que le Rhin atteint ordinairement, lorsqu'il ne charie pas de glaces. L'expérience ayant prouvé que les digues de notre département ne sont ni assez hautes, ni assez solides, il serait à propos de les hausser d'avantage et de les construire avec une meilleure terre glaise ; c'est alors qu'on pourrait se promettre plus de succès des élévations temporaires qu'on y pratique, au moyen des fascines, de l'engrais et du sable, lorsque la masse des glaçons s'élève en montagnes et menace de rompre les digues. Il est cependant très avantageux que dans les lieux, où les eaux peuvent dépasser la digue, sans l'endommager, sa hauteur soit au niveau de celle des eaux les plus élevées, et qui ne charient pas de glaçons ; afin d'ouvrir un débouché aux eaux subitement accrues et rapides, qui,

en se précipitant ailleurs, pourraient occasionner plus de ravages. Il faut toutefois beaucoup de circonspection dans le choix de pareils endroits. La partie supérieure de la digue, appellée la couronne, doit avoir au moins trois mètres et un décimètre de largeur, lorsqu'elle sert de chemin aux voitures, ce qui est presque partout le cas dans ce département, et elle doit être garnie en profondeur de trois décimètres de sable. Quand elle ne sert pas de chemin, une largeur de deux mètres et sept décimètres suffit, et on n'a pas besoin de la couvrir de sable. La couronne des digues d'été, ne doit avoir, dans la règle, qu'un mètre et deux décimètres, afin que les hautes eaux d'hiver ne soient pas resserrées dans leur cours. Le diamètre du fleuve, c'est-à-dire, la ligne directe qui coupe la masse d'eau répandue entre les deux Bann-Digues et qu'on appelle le profil du Rhin, doit remplir au moins un espace de sept-cent soixante-dix mètres.

L'endossement des digues diffère suivant la qualité des terres qu'on emploie et les lieux, où elles sont situées. La terre glaise est la meilleure. Il faut plus de solidité dans le côté de la Banndigue qui donne vers le fleuve puisqu'il est plus exposé aux débordemens; On nomme ce côté l'endossement extérieur. Sa hauteur doit avoir douze mètres: mais l'en-

dossement intérieur n'a besoin que de neuf mètres de hauteur. En ajoutant encore les trois mètres, six décimètres de la couronne, la surface totale de la digue principale sera de vingt-sept mètres et six décimètres. Il n'en est pas de même des digues d'été. Leur endossement intérieur doit être le plus fort, ayant à soutenir le retour des eaux dans le lit du fleuve. Il est d'un mètre et de huit décimètres tandis que la partie extérieure peut bien n'être que d'un mètre et de deux décimètres de hauteur.

Machines hydrauliques. Les écluses sont établies dans les digues principales et celles d'été. Les premières servent à faire sortir les eaux du fleuve; les secondes, pour l'écoulement des eaux qui naissent dans l'intérieur des districts enclavés par les digues. La hauteur des écluses est en raison du volume des eaux qu'on veut faire entrer ou sortir. Leur construction diffère encore dans les portes, dont les unes sont des soupapes qu'on peut monter et descendre, les autres des chasses-portes qu'on peut ouvrir ou fermer.

L'entretien et la réparation des digues sont confiés aux associations des propriétaires riverains. Elles ont chacune un district nommé en hollandais *Polders (Teichschaum.)*. Elles tiennent au moins une fois par année des

assemblées générales. On y discute les travaux que la réparation des digues, des écluses, des fossés exigent pendant l'année. On y présente le dévis estimatif de leurs frais et la répartition des sommes que chaque propriétaire doit payer. L'assemblée générale délibère à l'unanimité ou à la majorité des voix. Elle nomme ses employés. Ses délibérations sont consignées dans un Procès-verbal soumis à l'approbation du Sous-Préfet. Avant de se séparer, elle charge une députation de leur exécution. Son receveur doit annuellement rendre à l'assemblée générale compte de ses recettes et de ses dépenses. Ces associations subsistent depuis plusieurs siècles. Les hollandais, nos maîtres dans les travaux hydrotechniques, les ont formées. Le premièr réglement des associations des Polders, date de l'an 1326. *) Pendant la guerre, les travaux de ces associations ont été interrompus dans ce département; mais feu le Préfet Simon a ordonné leur continuation en l'an 9, et a arrêté qu'il serait établi de pareilles associations dans les arrondissemens de Creveld et de Cologne; mais dans ces derniers lieux ces établissemens ont éprouvé des difficultés, attendu que la nécessité n'en était pas absolue. Le Rhin, quit-

*) Codex diplomat. Edition de Perari, N.° 25.

tant les montagnes de Bonn, a jusqu'à son embouchure des rives sablonneuses. Mais depuis Cologne jusqu'à Duisbourg, le terrain étant encore assez haut, on y abandonne ces sortes de travaux, attendu que leur construction et leur entretien occasionnent des frais qui ne sont pas en rapport avec le dommage causé par les inondations. Il n'en est pas de même pour les contrées de l'arrondissement de Clèves, où le terrain devient si bas qu'il faudrait déserter le pays, si l'on y abandonnait ces ouvrages conservateurs. Aussi il y sont en pleine activité; et c'est le zèle des associations qui a préservé cette contrée des inondations et des ravages des glaces de l'an 11. Il est malheureux que ces établissemens soient grévés de tant de dettes, dont la masse double les impositions des terres situées dans les Polders.

Remèdes contre les maladies des grains.

Les maladies les plus dangereuses de nos grains, sont la *Carie* et *l'Ergot*.

La carie ou le charbon, ou la maladie noire *(Brand, schwarze Fäulung)* est la maladie la plus nuisible au froment. Elle est contagieuse pour les personnes qui préparent ce grain et qui en usent. L'avoine est sujette à la même maladie.

L'ergot *(Kornauswuchs, Mutterkorn)*, maladie du seigle, est une excrescence qui se forme dans l'épis au lieu du grain. Elle a, en longueur, deux à trois centimètres et en largeur, deux ou trois millimètres. On trouve rarement dans un épis plus de deux ergots. La peau noire renferme une farine blanche, dangereuse pour la santé. Il y a des années, où le seigle est exempt de cette maladie ; il y en a d'autres, où il en est très affecté. Ce sont surtout les années froides et pluvieuses qui l'occasionnent. Le Prunier commun, *(Zwetschenbaum)*, présente alors de pareilles monstruosités, semblables à des écosses de pois. Sans doute que la piqûre de certains insectes en est la cause. Le pain fait de seigle infecté de l'ergot, cause à ceux qui le mangent, des douleurs aiguës et une gêne dans l'usage de tous les membres. Il y a eu des médecins qui ont attribué la maladie convulsive épidémique, *(Kriebelkrankheit)*, maladie très fréquente dans la basse-allemagne, aux ergots du seigle ; mais feu le célèbre Leidenfrost, professeur en médecine à Duisbourg, a combattu cette opinion, dans une dissertation sur cette maladie. Il a aussi observé, en 1771, l'ergot dans les épis du froment, ce qui prouve que cette maladie n'est pas absolument particulière au seigle. Nous ne

connaissons pas la nature de l'ergot ni les remèdes pour en préserver ou guérir nos seigles.

Nous ne connaissons pas non plus la cause véritable de la carie; mais nous savons que l'immersion du froment dans un lait de chaux, opération appellée chaulage, est le spécifique contre cette maladie. Les cantons qui, comme la plupart des notres, manquent de chaux, peuvent la remplacer par une lessive de cendres de bois vert. Mr. Lobbès, un des agronomes les plus distingués du département, chaule tous les ans le froment avant de le semer. Il emploie moitié chaux, moitié cendres, et en prépare une espèce de bouillie, dans laquelle il infuse les grains et les y laisse pendant deux ou trois jours. Les grains sont imprégnés de cette infusion, et la chaux s'y attache. Il les sème dans cet état. Il a essayé sans succès la méthode que la société d'agriculture de Paris a indiquée dans le premier volume de ses mémoires. Il lui paraît qu'un quart d'heure n'est pas suffisant, pour détruire le germe des vers dont le développement cause, selon l'avis de plusieurs cultivateurs, cette maladie des grains.

Destruction des animaux nuisibles aux grains.

Des ennemis de la végétation non moins rédoutables que ceux que je viens d'indiquer, sont plusieurs animaux. Ils ont sur les premiers encore le

triste avantage, d'avoir plus d'activité dans leur développement, et plus d'énergie dans leur action. Leurs genres et espèces sont très variés; leur nombre est immense, et leur destruction éprouve les plus grandes difficultés. Tels sont dans notre département les taupes, les rats, les chenilles, les charançons, les hannetons et les larves.

Les Taupes ravagent les terres labourables, les jardins et surtout les prairies. Les taupinières qui se multiplient en peu de tems, deviennent encore le dépôt des souris. Il faut donc les applanir et les combler par des irrigations. La chasse aux taupes, si elle n'a pas lieu simultanément dans tout le district, ne produit pas un effet durable.

Des diverses espèces comprises dans le genre de Rat *(Maus)*, genre si nombreux, si varié et si vorace, celles qui deviennent les plus dangereuses à notre agriculture, sont les campagnols, *(kleine Feldmäuse)*, et les mulots, *(grosse Feldmäuse)*. Ils attaquent d'abord les semences et ensuite les germes. Ils détruisent les tendres racines, ou ils les dépouillent de leur terre. En faisant leurs provisions d'hiver, ils consultent moins leurs besoins que l'étendue du souterrein qu'ils habitent. S'il n'est pas spacieux, les vivres sont bientôt épuisés,

et le rat déloge; mais souvent le reduit n'est que trop vaste, et il s'y perd beaucoup de provisions. La neige met leur demeure à l'abri du froid, et un hiver sec favorise leur existence. Ils n'y a que les chats qui puissent anéantir cette engeance. Les rats d'eau, *(Wassermäuse)*, *Mus amphibius*, dévastent pendant l'hiver les pépinières, en rongeant les racines des arbres fruitiers, parmi lesquels ils préfèrent le pommier. Souvent ils détruisent, si l'on n'y fait pas attention, en très peu de tems, plusieurs centaines d'arbres. On doit combler leurs conduits en binant la terre jusqu'à une certaine profondeur. Ils mangent également les pépins semés en automne. Du charbon pilé, mis dans les rayes des semis, est un préservatif contre ce dégât. La destruction des oiseaux de proie et des renards a contribué sans doute à la multiplication prodigieuse des souris et des rats campagnols, véritable fléau de notre département. Une passion aveugle pour la chasse avait déclaré autrefois une guerre d'extermination aux vautours et aux corbeaux, ainsi qu'aux renards, parcequ'ils mangent des lièvres et des lapins. Mais, outre que les lièvres et les lapins, dont la fécondité est vraiment étonnante, sont plus nuisibles à l'agriculture, surtout aux jeunes arbres fruitiers; que tous les oiseaux de proie et les renards ensemble, il faut considérer en-

core que ces animaux détruisent une multitude immense de souris, de mulots et de campagnols. La loi devrait donc prendre sous sa protection, ces animaux destructeurs d'animaux plus nuisibles, comme chez les anciens égyptiens, et comme, de nos jours, en Angleterre et en Amérique. Il y a d'ailleurs trop peu de chats, de la race de ceux qui aiment à fréquenter les champs et les bois.

Les vers blancs, bouffiers, *(Engerlinge)*, sont, comme il est connu, les larves du hanneton, *Scarabaeus Melolontha*. Ils mangent les racines et les graminées dans nos terres sablonneuses, de même que les rats celles de nos terres grasses; ils rongent les racines des jeunes arbres, surtout celles du poirier. Ils demeurent à quelque profondeur, et se nourrissent pendant trois ans de racines, jusqu'à ce qu'ils soient métamorphosés en hannetons, insectes non moins dangereux aux feuilles des arbres forestiers qu'à celles des arbres fruitiers. L'échenillage, prescrit par la loi du 26 ventôse an 4, est le seul moyen de détruire cette terrible famille d'insectes qui dévorent et les feuilles et les racines, et qui se nourrissent des germes et des fruits. Le gouvernement batave paye une somme déterminée pour un boisseau de hannetons. Cet exemple mérite d'être imité dans l'arrondissement de Clèves, qui se ressent tous les trois ans des

ravages de cette race agricide. Il faut les extraire de la terre, les recueillir dans les pots et les détruire par le feu. Les corneilles sont friandes des larves du hanneton, et suivent la charrue qui les déterre. Les cochons les dévorent avec avidité. Quant aux chenilles et à d'autres insectes nuisibles, les moineaux et de pareils petits oiseaux en mangent un nombre prodigieux, raison qui pourrait être suffisante pour épargner la vie de ces oiseaux. Tout se compense dans la nature; elle maintient l'équilibre, en opposant à la trop grande multiplication d'une espèce dévastatrice des ennemis nombreux qui la réduisent jusqu'à un terme voulu par elle. C'est donc l'étude de la nature qui doit nous guider en tout et partout, et qui ne nous enseignera jamais de fausses routes.

Charençons, *(Kornwürmer)*. Les grains trop long-tems déposés aux greniers ont encore à souffrir des charençons. Pour en préserver nos productions, plusieurs cultivateurs prétendent, qu'il faudrait mettre dans le grenier, du foin bien sec et qui n'a pas souffert de la pluie pendant sa récolte. On attribue aussi aux feuilles du sureau, la propriété d'éloigner ces insectes, remède qui, par sa facilité même, mérite d'être essayé. L'absinthe, l'aurone mâle, la tanaisie et de pareilles plantes amères et

aromatiques, nous semblent posséder la même vertu. Nos cultivateurs, pour ne pas exposer leurs blés, aux attaques de ces ennemis voraces, cherchent à les vendre le plutôt possible.

DENDROTECHNIE.

Importance de nos bois.

Les forêts et bois du département, y compris les oseraies aux bords du Rhin, couvrent à-peu-près cent-cinquante-cinq-mille hectares de terre, dont cent-vingt-mille appartiennent à l'état, et trente-cinq-mille aux communes et à des particuliers. Les forêts de la plus grande étendue se trouvent dans les arrondissement d'Aix-la-Chapelle et de Clèves.

Nos bois bien entretenus et sagement administrés, sont, en juste proportion, avec les terres labourables. Ils ne suffisent pas seulement aux besoins de nos habitans, mais ils offrent encore un excédent considérable pour le commerce à l'étranger.

La république en retire annuellement plus de trois-cent-mille francs. Cependant ce calcul n'est qu'approximatif ; l'aménagement forestier n'ayant pas encore eu lieu, nous ne connaissons pas exactement, combien de futaies et de taillis peuvent être vendues à l'a-

venir par année. Ce produit serait encore plus considérable, si la défense d'exportation du bots était levée.

Les charbons de terre, la houille et la tourbe étant le chauffage ordinaire du pays, on y brûle peu de bois pour se chauffer; mais on en alimente les forges, les usines et d'autres établissemens de ce genre.

Les bois que la Hollande tirait autrefois de ce pays pour le service de sa marine, sont maintenant conservés pour la marine française. Mais il nous en reste encore beaucoup qui n'est pas propre à cet usage, et dont le commerce doit nécessairement se faire avec la Hollande.

Nos bois servent encore à marquer les limites, entre notre département et ceux de l'Ourte, de la Meuse inférieure et de la république batave.

Administration des bois.

La loi du 16 nivôse an 9, a entièrement régénéré en France le régime forestier. Avant cette époque, l'administration du domaine national comptait cette partie au nombre de ses attributions; mais ses receveurs déjà trop occupés d'autres travaux, et manquant peut-être, dans cette branche d'administration, des lumières qu'on n'avait pas le droit d'exiger

d'eux, se bornèrent à concourir aux coupes de bois, afin de faire entrer de l'argent dans le trésor public, sans se soucier de repeupler les vides, et de proportionner à la nature du sol les plantations à faire.

Une administration particulière est maintenant chargée de la conservation et de l'amélioration des bois en France. Elle a commencé ses opérations dans ce département par la nomination des nouveaux agens forestiers. Il a fallu remplacer ceux des anciens qui manquaient de connaissances ou de probité, par des hommes dont le zèle, les lumières et l'intégrité étaient suffisamment connus. Il n'était pas dans l'intention de l'administration supérieure de chasser de leur poste des employés vieillis dans la surveillance des forêts, qui aimaient les arbres avec une sorte de tendresse paternelle, et auxquels on n'a pu reprocher d'autre faute, que celle d'avoir fait résistance aux ignorans ou aux mal-intentionnés qui avaient ravagé nos bois. Sa religion a pu être trompée un moment, et elle cherchera sans doute à réparer les erreurs qui ont pu être commises.

Pour répandre plus de lumières dans cette partie, ne faudrait-il pas avoir des écoles pour les agens forestiers, comme on a des pépinières pour les arbres? Dans ces écoles ils

apprendraient l'histoire naturelle du regne végétal et minéral, la culture des arbres forestiers, les lois relatives à la garde des forêts, et enfin tout ce qui concerne leur métier.

Le département est divisé en deux sous-inspections, celle d'Aix-la Chapelle, qui comprend les forêts de l'arrondissement du même nom et de celui de Cologne, et celle de Créveld, à laquelle appartiennent les forêts de Créveld et de Clèves. Clèves étant le centre des plus nombreuses et des plus belles forêts de la sous-inspection de Créveld, il conviendrait, et il a été même demandé, que la résidence du sous-inspecteur fût fixée dans cette dernière ville. Il y a un inspecteur qui demeure à Aix-la-Chapelle. Le conservateur qui réunit à la surveillance des forêts de notre département, celle des forêts des départemens de Rhin et Moselle, de la Sarre et du Mont-Tonnerre, réside à Coblence.

Etat actuel de nos bois.

Sous-inspection d'Aix-la-Chapelle. Les forêts de Montjoie et de Gemünd, d'une étendue de plus de quatre-mille hectares, ne fournissent pas du bois propre aux grandes constructions; cependant le terrain peut produire des chênes robustes, si on leur accordait le tems nécessaire

pour arriver à la maturité. Le sol est néanmoins très humide, et le climat froid. Le transport des grands arbres est difficile dans ces contrées. L'ancienne administration forestière de l'électeur palatin, n'a tiré de ces forêts, ni bois de charpente, ni bois de construction.

Il en est de même des forêts de Juliers et de Düren. Le climat y est plus doux; mais le transport du bois n'y est pas moins dispendieux. On y trouve beaucoup de chênes; mais le mode vicieux qu'on a suivi dans l'isolement des balivaux, cause de grandes pertes dans les coupes réglées. Le bois dont on avait besoin pour fortifier la place de Juliers, et de construire des ponts sur la Roër, a été fourni aux dépens de ces forêts.

Celles de Geilenkirchen et de Sittard, sont situées sur un sol plat, maigre et sablonneux. Elles produisent surtout des pins et des sapins.

Les bois de Lechenich, de Brülil et de Cologne ont été bien soignés. Les chênes et d'autres arbres de construction, y abondent. La forêt de Königsdorf, près de Cologne, forme plusieurs allées. Une partie de cette forêt a été plantée par l'abbé Hoster, de son vivant prieur au couvent ci-devant noble des religieuses de Königsdorf, grand amateur et connaisseur de l'économie forestière. Mais de-

puis la guerre l'aménagement des forêts a été partout négligé. Si nous exceptons le couvent de Marienbaum près de Xanten, il n'y a que l'administration de l'école centrale, qui ait fait des plantations, dans les forêts des ex-jésuites.

Sous-inspection de Créveld. Les bois d'Erkelentz, de Meurs et de Closter-Camp, ont été ravagés pendant la guerre. La forêt de Closter-Camp surtout, était riche en bois de construction et de haute futaie. Elle n'offre aujourd'hui qu'un petit nombre d'arbres d'une grandeur rare, propres à la marine; mais elle fournit beaucoup de chênes, de pins, de sapins et de mélèses.

Les bois du ci devant pays prussien, qui s'étendent depuis Xanten et Gueldres, jusqu'à Nimègue, sont les plus beaux du département. Le *Reichswald* était connu du tems des Romains. C'est dans ce bois fameux que Claude Civil, dans un repas nocturne donné à l'usage des vieux germains ses compatriotes, a exhorté ceux-ci à se delivrer du joug des romains parmi lesquels il avait été élevé. *)

*) Cet évenement survenu à la fin du siècle premier, a fait le sujet d'un Mélodrame en deux actes, de Mr. Wagner. Cette pièce a été représentée au théâtre allemand de Breda, et imprimée à Amsterdam en 1791.

Dans ce tems, le bois s'étendait depuis le chateau des bataves, *(arx Batavorum)*, aujourd'hui Nimègue, jusqu'à Monterberg, *(Harmaceum)*, près de Calcar. La proximité du Rhin, du Waal et de la Meuse donne la plus grande facilité aux débouchés des bois. L'administration forestière prussienne était excellente; et c'est surtout à ses soins que nous devons la conservation de ces bois. Elle a converti en bois au XVII.ème siècle les terres en friche; elle y fit semer d'abord des glands et des faînes; mais le chêne majestueux dédaignant la bruyère, düt être remplacé par le pin et le sapin, dont les semences étaient arrivées du nord. Le premier essai en a été fait sur la bruyère de Goch. Le succès qu'il eut, encouragea la plantation de ces arbres, dans d'autres terres d'une pareille qualité.

On conçoit facilement que l'état des forêts du département n'est plus si brillant qu'il l'était avant la guerre, et que depuis cette époque, le bois est devenu plus rare. Les besoins des armées, des travaux militaires, et les coupes extraordinaires y ônt laissé de grands vides, que le tems et une administration sage peuvent seuls remplir. L'excessive chaleur de l'an 8 a brûlé beaucoup de bois dans la sous-inspection d'Aix, de même

que le 18 brumaire de l'an 9 a renversé une immense quantité de pins et de sapins dans la sous-inspection de Créveld. Ajoutez à ces maux les vols multipliés, auxquels se sont portés les indigens, pressés par la rigueur de quelques hivers extraordinaires, et enhardis tant par la négligence des agens forestiers, que par l'indulgence des juges-de-paix, et vous aurez une idée de la dégradation de nos bois et des causes qui l'ont amenée. Elles sont heureusement passées; mais il en existe encore d'autres que nous allons détailler.

Le mélange d'économies différentes non basées sur des principes homogènes, a des suites funestes. C'est ainsi qu'en voulant retirer des forêts d'autres avantages que ceux des plantations, on leur porte un grand préjudice. Ce-ci est applicable au pâturage dans les bois, de même qu'à la cueillette des feuilles et à la coupe des fougères, auxquelles se livrent les habitans des environs des forêts. La nature est toujours la même qu'elle a été il y a mille ans, toujours active à réproduire; mais il ne faut pas entraver sa marche et détruire les moyens qu'elle emploie pour faire naître et pour conserver les bois.

Pâturage dans les bois. Les anciens habitans du pays consacrèrent exclusivement les

terres labourables à la culture des plantes céréales; ils envoyèrent le petit nombre de leur bétail dans les immenses forêts, y chercher de la nourriture. Les terres produisant plus de bois que les habitans n'en pouvaient consommer et que les bêtes n'en détruisaient, le pâturage n'a donc pas causé alors un dommage sensible aux arbres forestiers; mais à proportion que la population augmenta, l'éducation du bétail devint plus importante, et le nombre des bêtes s'accrût aussi. On continua toujours à les mener paître dans les bois, la crainte de la disette ne permettant pas aux habitans de cultiver des fourrages. Delà l'usage de cette coutume pernicieuse en tout tems; mais qui l'est actuellement à un tel point que, si l'administration ne procure pas aux bois une garantie contre cet abus, les suites funestes qui en résultent, seront incalculables pour les arbres, depuis leur jeunesse, jusqu'à leur décrépitude. Le pâturage détruit non seulement les semis, mais il endommage encore le bois taillis, le bois de demi- et de haute futaie. Il est vrai que dans les forêts de soixante, de quatre-vingt ou de cent années le jeune rejetton ne peut plus être mordu, les branches collatérales ne peuvent plus être ravalées, et aucune tige ne peut être rongée

ou renversée; néanmoins, en marchant dans ces forêts, les bêtes froissent et blessent les tendres racines pivotantes et secondaires, et y déposent le sel d'urine, trop âcre pour servir d'engrais. En remuant et retournant sans cesse les feuilles légères, les bêtes leur ôtent l'humidité nécessaire à la putréfaction, et les empêchent de se convertir en sucs nourriciers. La marche seule du bétail pâturant, change souvent la terre fraîche, couverte de feuilles renfermant une substance alimentaire des bois, en une superficie maigre, dépourvue de tout sel propre à nourrir les rejettons qui, à peine éclos, doivent mourir faute d'aliment.

Il s'ensuit qu'une sage économie forestière ne peut tolérer l'usage de la pature dans son domaine; mais il faut procurer aux habitans qui en perdent le droit, un terrain, où ils puissent récolter du fourrage.

Cueillette des feuilles. Lorsque le triage a échappé à la dent vorace du bétail, et qu'il porte du bois propre à répandre autour de ses racines, un engrais atmosphérique et huileux, par la chûte annuelle des feuilles, des mains avides vont les enlever, les recueillir et les placer dans les étables. Il en résulte que le jeune bois perd les sources de vie qui lui sont nécessaires et qui sont un amende-

ment naturel ; il perd encore une couverture nécessaire contre l'influence des saisons, contre la rigueur de l'hiver, les gelées du printems et les rayons ardens du soleil ; il commence alors à devenir malade, sa croissance va lentement, et la végétation entière éprouve des entraves. Cela arrive précisement à l'époque, où la fermentation de la sève devrait avoir lieu, où la croissance en hauteur finit, et où commence le développement en largeur. Le dommage que l'enlevement des feuilles occasionne aux arbres, est d'autant plus sensible, qu'il s'opère moyennant des rateaux qui n'épargnent ni les jeunes plantes ni l'écorce des arbres. Qu'on ne dise pas qu'il y ait trop de feuilles dans les forêts : elles n'en produisent jamais plus qu'il n'en faut pour amender et améliorer le terrain. Qu'on ne dise pas non plus que l'économie rurale, ait besoin des feuilles pour en faire de l'engrais : la culture des terres ne doit jamais se faire aux dépens de celle des forêts. D'ailleurs si la première est bien soignée, si le bétail est nourri de fourrages, et si la paille est gardée pour la litière, elle n'en a pas besoin d'autres.

Coupe des fougères et bruyères, (Heidehauen). Le terrain forestier couvert de fougères, de bruyères et d'airelles, devient suc-

cessivement léger, quand le bétail n'y vient pas. Les plantes hétérogènes disparaissent, font place aux herbes et ensuite aux arbres, si les feuilles y restent et que le terrain jouisse de repos. Mais en coupant les fougères, la superficie du terrain est écorchée, le jeune plant est détruit, et les vieux arbres sont blessés continuellement dans leurs racines. Il y a des cas où la cueillette des fougères peut être de quelque utilité, par exemple dans les triages, où l'on veut asseoir la coupe de l'année. C'est au forestier à déterminer ce cas, afin que l'enlevement des fougères, ne soit jamais la suite d'une coutume abusive et irrefléchie.

Il me paraît de la plus haute importance pour la conservation et l'amélioration de nos forêts, que l'administration s'efforce incessamment de renverser ces abus, qui ne tendent qu'à diminuer une des grandes ressources du trésor public, de nos fabriques et de nos métiers.

Déjà le gouvernement s'est occupé efficacement de cet objet, en faisant porter la loi qui assujettit toutes les communes à prouver authentiquement leurs droits aux pâturages, dans les bois.

Désignation des arbres les plus communs de nos forêts.

Nos forêts produisent le chêne, le hêtre, le charme, l'orme, le bouleau, le frêne, l'aune, le peuplier, le saule, l'érable, le pin, le sapin et le mélèse. Les bois taillis sont très mêlés. Ils contiennent des chênes, des hêtres, des bouleaux, des noisetiers et des aunes. Les chênes et les bouleaux sont les espèces dominantes dans les bois taillis. Dans ceux de haute et de demi-futaie, les hêtres et les chênes sont en plus grand nombre.

Le Chêne, *(Eiche)*, *Quercus.* De vingt espèces et de plusieurs variétés remarquables, que le cit. André de Chaux a distinguées dans les chênes de l'Amérique, nous ne possédons que trois variétés du Chêne vulgaire ou commun, *Quercus robur*, savoir: le Chêne à grappe, *(Traubeneiche)*, le Chêne à feuilles vernales, *(Sommereiche)*, et celui à feuilles hivernales, *(Wintereiche)*. Le chêne tient le premier rang parmi les arbres forestiers, la nature lui ayant prodigué tous les dons d'utilité. L'écorce de l'arbre, lorsqu'il n'a que trois, quatre ou cinq ans, séparé au printems, à l'époque de sa plus grande sève et moulu ensuite, fournit le tan, *(Lohe)*, pour la préparation des cuirs, et sert après cela, soit

d'engrais, soit de combustible. C'est un objet important de notre économie forestière. L'écorce du chêne taillis donne un bon chauffage. Son bois dur et solide sert à la construction des maisons, des vaisseaux, des machines et de toutes sortes de meubles. Dès que l'arbre est abattu, on le pèle, pour rendre le bois plus dur et moins sujet à la piqûre des vers. Il faudrait le peler sur pied, pendant sa plus grande sève, ce qui ferait évaporer son humidité et endurcirait par conséquent le bois. La grande utilité de cette méthode est constatée par l'expérience.

Les glands servent peu à la nourriture de nos porcs. Les Galles ou noix de Galle produites sur les feuilles du Chêne commun, par la piqûre d'un insecte nommé *Cynips*, n'ont aucun prix chez nous, et ne se recueillent pas. Pour faire l'encre et pour les teintures en noir on emploie les galles venant des pays chauds. La Cochenille, petite galle rouge, causée également par la piqûre d'un Cynips sur les feuilles du Chêne Cochenillier, *Quercus coccifera*, arbre de la France méridionale, sert à teindre en écarlate. On anime la Cochenille avec la dissolution d'étain. Dans les pays méridionaux, l'amande des glands est douce et nutritive comme les chataignes; dans nos climats, elle est amère et acerbe. Bouillie dans l'eau,

elle perd son principe amer et astringent et ne présente que sa farine nutritive, qui pourrait peut-être servir, sans aucun inconvénient pour la santé, dans un tems de disette, et fournir, préparée de cette manière, une boisson analogue au Café. Mais les glands torréfiés crus ne donnent qu'une boisson très mal-saine. On multiplie le Chêne par le semis à demeure; c'est la meilleure méthode de propager un arbre qui doit pivoter profondément, et dont la transplantation est par conséquent difficile et dispendieuse. Les gelées du printems font souffrir nos jeunes chênes; elles en détruisent les pousses et retardent leur croissance d'une année.

Le Hètre, Fau ou Fayard, le Hètre des forêts, *(Rothbuche)*, *Fagus silvatica*, est un de nos arbres forestiers les plus importans, par sa grandeur et par son utilité. Le fruit qu'il porte, le faîne, *(Buchecker)*, devient mûr en automne, où son enveloppe s'ouvre et le laisse tomber. Il ne sert pas chez nous à engraisser les porcs qui le mangent avec avidité: les pauvres le ramassent, le sèchent, le font moudre, pour en tirer l'huile, qui, bien préparée, est fort douce et ressemble à celle de noisette, mais qui est plus facile à digérer, lorsqu'elle a séjourné quelque tems dans la cave. Cette huile est cause que le lard des cochons nourris avec des faînes est mol, et

moins propre à être fumé que, celui des cochons engraissés avec des glands, dont le principe astringent donne un lard ferme, suite nécessaire du resserrement des fibres et des sucs nutritifs moins huileux. De là vient que les jambons de Westphalie, dits de Mayence, fumés très lentement dans des cheminées d'une construction particulière, sont si excellens. Son bois sert à nos voitures, à nos meubles et à nos instrumens de labourage. Dans quelques cantons de la Meuse, on en fait aussi des sabots. Le bois de cet arbre se carie trop aisément, ce qui fait qu'il n'est guère employé à la charpente. Cependant on y pourrait remédier, en coupant ceux des hêtres qui doivent servir à la construction, à l'époque de leur plus grande sève, au commencement de prairial. On préfère son bois à tout autre pour le chauffage, et en effet il n'y en a pas de meilleur. Les charbons qu'on en retire, sont préférables à ceux d'autre bois. La poudre de l'écorce intérieure du hêtre, a été employée avec succès dans les fièvres intermittentes. Ses cendres contiennent beaucoup d'Alkali. Nous en tirons partie pour les lessives, la potasse, les buanderies, les savonneries, de même que pour amender les terres. Le semis s'en fait à demeure, au mois de vendémiaire.

Le Charme vulgaire, *(Hainbuche* ou *Weisbuche)*, *Carpinus Betulus*, n'est point encore

bien cultivé dans nos forêts, quoiqu'il mérite une des premières places parmi les arbres forestiers, à cause de son utilité dans la vie domestique, et qu'il prospère dans tous les terrains, et le plus promptement de tous les bois durs. Le jeune plant du Charme donne des haies vives, aussi belles que durables. A cet effet l'on en fait des semis, dans une bonne terre, munie d'une clôture, au mois de brumaire. Les jeunes arbres peuvent être transplantés au bout de deux ans. Ces haies supportent très bien la taille, et ne sont aucunement nuisibles aux champs, aux vergers et jardins qu'elles entourent.

L'Orme vulgaire, *(Ulme)*, *Ulmus campestris*, est préférable à tout autre bois pour le charronnage, la menuiserie, et le tournage. Non moins beau que celui du noyer, son bois a des fibres plus solides; mais il ne sert pas au chauffage. Sa graine se sème dans les terres légères, substantielles et situées à l'exposition du levant; mais il y en a fort peu dans nos bois. Il mériterait d'être plus cultivé. La décoction de l'écorce, contenant un mucilage réuni à un principe un peu âpre et amer, prise intérieurement, est un remède célèbre contre plusieurs maladies cutanées, telles que les dartres et autres. Elle calme les coliques

avec diarrhée, tempère les ardeurs d'urine et les ténesmes.

Le Bouleau blanc, *(Birke)*, *Betula alba*, se trouve dans nos terres sablonneuses et humides. Son bois souple et médiocrement dur se prête à la façon des paniers et des cerceaux de barriques et de cuves. Nous l'employons principalement pour le chauffage, et pour en tirer du charbon. On ne le sème guère, et on laisse à la nature, tout le soin de sa propagation. Le semis du Bouleau réussit dans les terres les plus stériles et mérite l'attention des économes.

Le Frene très-élevé, *(Esche)*, *Fraxinus excelsior*, croît en abondance dans les contrées riveraines; mais il est peu cultivé dans notre département. Il mérite de l'être d'avantage à cause de sa prompte végétation et de sa grande utilité pour les charrons, les tourneurs et les menuisiers. On le voit dans le plat pays, où il concoure, avec le peuplier et le saule, à garnir les prés et les chemins. Coupé ordinairement tous les trois à quatre ans, comme l'osier, il est peu en usage pour le bois de construction. Les semences du Frêne sont âcres et recèlent un principe aromatique et amer. Leur décoction est un bon remède dans l'hydropisie, dans la jaunisse et l'empâtement des viscères du bas-ventre. L'écorce qui est aussi amère, s'or-

donne avec avantage dans les fièvres intermittentes. Gilibert en a vu guérir plusieurs avec ce seul remède. C'est un excellent adjuvant dans les traitemens des écrouelles et des maladies vénériennes. Les feuilles sont précieuses, intérieurement et extérieurement, en décoction miellée, dans les écrouelles commençantes. Gilibert et Petetin les ont employées avec succès.

Le Bouleau Aune, *(Erle* ou *Else)*, *Betula Alnus*, croît dans nos terres humides et marécageuses. Son bois sert à faire des échalas et des rames. Dans l'arrondissement d'Aix-la-Chapelle il est employé aux travaux souterrains et à la conduite des eaux, à l'étayement des terres dans les galeries et dans les puits des mines et houillères. Dans l'arrondissement de Clèves on en fait du charbon, recherché dans le pays et en Hollande. On coupe cet arbre tous les quatre à cinq ans. Il se réproduit de lui-même, et réussit, abandonné à la nature, beaucoup mieux que par la culture.

Le Peuplier, *(Pappel)*, *Populus.* Nous en connaissons deux espèces, le Peuplier blanc, *(Silberpappel)*, *Populus alba*, et le Peuplier Tremble, *(Zitterpappel* ou *Espe)*, *Populus tremula.* Le premier aime une terre profonde et voisine des eaux, le second les lieux froids et humides. On en trouve çà et là de ces

deux espèces; mais on les regarde comme un bois d'une mauvaise qualité dont le forestier n'a pas de soin, et que la nature produit d'elle-même, soit par la semence, soit par des rejettons. Le Peuplier d'Italie, variété du Peuplier noir, *Populus nigra*, est planté comme arbre d'agrément à Cologne, Brühl etc. C'est un très bel arbre de la forme la plus élégante, et qui, dans l'espace de douze ans, peut devenir aussi gros que le corps d'un homme. Le Peuplier d'Italie demande une bonne terre un peu humide, et se propage par les boutures.

Le Saule, *(Weidenbaum)*, *Salix*, présente plusieurs espèces; nous connaissons les suivantes: le Saule marceau, *(Saalweide)*, *Salix caprea*; le Saule Hélice, *(Bachweide)*, *Salix Helix*; le Saule à oreilles, *(geöhrte* ou *Salbeiweide)*, *Salix aurita*; le Saule à longues feuilles, *(Korbweide)*, *Salix viminalis*. On les trouve dans nos forêts, comme bois taillis et la culture en est négligée.

Le Saule Osier, *(Wardholz, gelbe Weide)*, *Salix vitellina*. Sa culture aux bords du Rhin et dans nos terres basses et sablonneuses est d'un grand rapport. Le produit d'un are d'oseraie est le double de celui d'une bonne prairie de la même étendue. Les oseraies fournissent les fascines et les épis au bordage du

Rhin. Les scions de cet arbre servent aux tonneliers, aux vanniers et aux jardiniers, ainsi qu'à former les haies des prairies et des enclos. Ils sont vendus par lots comme le bois de chauffage. Les plantations ont lieu depuis le mois de brumaire jusqu'en ventôse; de la manière suivante: on ouvre un fossé d'un demi-mètre de profondeur, rendu plus large à ses bords que dans le fond, et ensuite on le comble de terre. On plante l'osier très serré; pour qu'il n'y ait plus au bout de trois à quatre ans aucun vide. Le bois de l'osier, agé de trois ans, est propre au fascinage, et n'a besoins que d'un an, quand il est venu dans les bas terrains, pour servir aux vanniers.

Le Saule cassant, *(Bruchweide)*, *Salix fragilis,* arbre assez élevé, à rameaux peu souples. L'écorce, très amère comme le bois de Quassia, est fébrifuge, et peut servir à tanner les cuirs. Les racines fournissent une teinture rouge.

Le Saule pleureur, *(Trauerweide)*, *Salix Babylonica,* originaire d'Asie, cultivé dans nos jardins d'agrément, arbre d'une grande élévation, qui atteint quelquefois la hauteur d'un décamètre. Il supporte très bien nos hivers. Ses branches flexibles et pendantes produisent un singulier effet, et inspirent, comme le peuplier d'Italie, des sentimens mélancoliques.

Planté avec le peuplier le long des rivières et des fossés, et dans les prés humides; il varierait et embellirait plusieurs paysages monotones et dépourvus d'arbres. Rien n'est si triste qu'un pays sans arbres. Les arbres purifient l'air, et doivent, par conséquent, être plantés de préférence dans des endroits marécageux.

L'Erable, *(Ahorn)*, *Acer*, se divise en plusieurs espèces; mais il n'y en a que trois que nous connaissons sur notre sol. L'Erable de montagne, Sycomore, *(gemeiner oder weisser Ahorn)*, *Acer Pseudoplatanus*. Le bois de cet arbre est très dur, bien blanc, bien veiné et n'étant pas sujet à être attaqué des vers, il est propre aux travaux des menuisiers, des tourneurs, des sculpteurs, des armuriers et des luthiers. L'Erable commun ou petit Erable des bois, *(kleiner oder Feldahorn, Masholder)*, *Acer campestre*, dont le bois n'est pas si fort, ni si veiné. L'Erable Platanier, *(Spitzahorn, Lenne)*, *Acer Platanoides*, à feuilles à cinq lobes aigus, lisses, à dents fines, à fleurs en corymbe droit, se trouve aux environs de Brühl, et orne les jardins d'agrément. La première espèce paraît être jettée, plutôt par hazard dans nos forêts, que d'y avoir été plantée. La seconde se trouve dans nos haies. L'Erable blanc croît en abondance sur

la rive droite du Rhin; c'est dommage qu'il ne soit pas cultivé sur la rive gauche, puisqu'il s'accommode de toutes sortes de terrains, bas ou hauts, et devient en peu de tems un gros et grand arbre. Il se multiplie par la semence qui reste ordinairement un an en terre, avant qu'elle commence à pousser.

Arbres conifères, *(Nadelhölzer)*. Le Pin sauvage, *(Kiefer* ou *Fohre)*, *Pinus Silvestris*, ayant les feuilles les plus longues de tous les pins. Il croît aisément dans nos terres glaises et sablonneuses. Semé à demeure, il pousse plus vite et devient plus haut que tout autre arbre. Le nord est le pays natal des pins. Ils y parviennent à leur degré de maturité et sont propres à la construction, au lieu que chez nous on les ébranche, on les émousse et on les coupe trop jeunes. Aussi sont-ils spongieux et d'une texture grossière. Leur bois étant en outre susceptible de la carie, nous ne l'employons que pour en faire du feu et du charbon. Nous ne recueillons pas sur nos pins, ce suc résineux qui donne la térébenthine, le goudron et le brais-gras.

Le Sapin vulgaire, *(Weistanne)*, *Pinus picea*, le plus grand et le plus fort de tous les arbres conifères. Ses feuilles naissent une à une, tandis que celles du pin sauvage croissent réunies, au moins deux dans leur base. Son

bois convient à la charpente et à la menuiserie. Cependant on préfère pour cet usage les sapins du nord, que nous tirons de la république batave. Les nôtres, étant coupés trop tôt, n'ont point la même solidité que ceux du nord. Nous les employons au chauffage et pour en faire des charbons.

Le Pin Mélèse, *(Lerchenbaum)*, *Pinus Larix*, originaire du midi de l'Europe, résineux et haut comme le Sapin. Ses feuilles sont odoriférantes. Nous le rencontrons rarement dans nos forêts, quoiqu'il y puisse bien réussir. Cet arbre se propage très facilement par les boutures.

Arbres exotiques.

On n'a pas encore fait d'essais, dans nos forêts de différens bois que l'Amérique septentrionale nous a envoyés, tels que le Platane, le Faux-Acacia, et quelques espèces d'Erable et de Sapin. Leur utilité est cependant généralement reconnue; et nous n'abondons pas assez en bois de première qualité, pour pouvoir nous passer des trésors que d'autres contrées nous offrent. Nous soignons bien des bois moins importans que ceux qui nous viennent de l'Amérique. Le Chataignier n'est pas cultivé dans notre département, quoiqu'il y réussisse bien, et que son utilité le mette au rang des principaux arbres forestiers.

Arbrisseaux.

On trouve, dans nos bois taillis, outre les arbrisseaux déjà mentionnés, ceux désignés ci-après :

Le Cornouiller sanguin, *(Hartriegel)*, *Cornus sanguinea*, grand arbrisseau qui s'élève à la hauteur d'environ trois mètres. Son bois, très dur, est employé pour faire des baguettes de fusils, des broches, des lardoires et de pareils ustensiles. Ses branches très flexibles servent à faire des cercles de barrils, des tuyaux de pipes, et s'emploient à des ouvrages de vannerie. Cet arbrisseau se propage de lui-même par les fruits. On en peut retirer une huile bonne à brûler.

Le Nerprun officinal, *(gemeiner Kreuzdorn)*, *Rhamnus catharticus*, à épines terminant les rameaux, arbrisseau qui atteint presque la hauteur du prunier. Son bois est très dur et propre à des ouvrages au tour. Dioscoride recommande l'usage extérieur des feuilles contre les dartres. *) Les baies noires sont un médicament précieux qui, en variant les doses, peut agir comme altérant et comme purgatif, dans des maladies chroniques causées par des sérosités stagnantes, par exemple dans l'hydropisie, et par l'obstruction des viscères du bas-

*) *Materiae medicae*, Lib. I. Cap. 119.

ventre. Ces baies fournissent, lorsqu'elles sont mûres, une couleur verte, appellée Vert-de-Vessie, *(Saftgrün)*, que l'on obtient en faisant épaissir le suc, en y melant un peu d'alun. Le Nerprun forme de bonnes haies; il se propage aisément par la semence.

Le Nerprun Bourdaine, *(Faulbaum)*, *Rhamnus Frangula*, à rameaux sans piquans. Cet arbrisseau qui aime des endroits humides et ombragés, fleurit depuis floréal jusqu'en fructidor, et présente en même-tems des baies vertes et mûres. Ces baies, long-tems rouges, et noires dans leur parfaite maturité, se mangent impunément. Mais l'écorce intérieure qui est jaune, est un remède violent, purgatif et émétique. Pulvérisée et réduite avec des mucilagineux en pilules, elle guérit des fièvres quartes très rebelles, et chasse le ver solitaire. La décoction de l'écorce employée extérieurement, est un excellent remède contre la gale. L'écorce donne encore une teinture jaune. Le bois fournit un charbon qui entre dans la composition de la poudre à canon. Les semences donnent une huile par expression. Les baies et les feuilles teignent la laine en vert.

Le Fusain européen, *(gemeiner Spindelbaum, Pfaffenmützchen)*, *Evonymus europaeus*, peut s'élever à la hauteur de trois à six mètres. Cet arbrisseau se distingue par sa forme qua-

drangulaire et la couleur verte des jeunes tiges, ainsi que par ses fruits rouges, à quatre loges, de la forme d'un bonnet de prêtre. Il fait en automne un très bel effet dans les jardins d'agrément. On prépare avec ses branches des charbons pour les dessinateurs. Le bois qui est jaune, très dense et analogue à celui du buis, est recherché pour les ouvrages de tour et de marqueterie; on s'en sert aussi pour faire des lardoires et des baguettes de fusils. La décoction des feuilles et des baies, purge et fait vomir. L'enveloppe des graines fournit une teinture jaune.

L'Obier, *(Rinnholz), Viburnum Opulus*, arbrisseau d'un bois jaunâtre, très dur, à feuilles découpées en lobes, imitant celles du groseillier à grappe. Ses baies rouges sont acidules et d'une légère stypticité. On les mange sans inconvenient. Le bois s'emploie par les cordonniers. Cet arbrisseau dont les feuilles gagnent en automne une couleur rougeâtre, comme celles de l'Erable Platanier, est très agréable dans l'arrière-saison et mériterait d'être admis dans les jardins d'ornement.

La Rose de Gueldres ou Pelotte de neige, Obier stérile, *(Schneeballen), Viburnum Opulus roseum*, variété du précédent, à fleurs blanches disposées en boules et toutes stériles; arbrisseau d'autant plus remarquable, qu'il

est originaire de la ci-devant province de Gueldres et qu'il ne se trouve pas spontané ailleurs, où il est cultivé dans les jardins.

Le Houx, *(Stechpalme)*, *Ilex Aquifolium*, arbrisseau toujours vert, disposé le plus souvent en buisson, dans les haies, et qui dans les bois s'élève à la hauteur de quatre à six mètres. Il produit un bel effet par ses feuilles aiguës, épineuses et luisantes d'un beau vert, et par ses baies rouges. Il pourrait, par conséquent, entrer dans les jardins d'agrément d'hiver. Aussi les anglais en cultivent une infinité de variétés, qui ne forment réellement qu'une seule espèce. Son bois, blanc, très dur et pesant, ne surnage point à l'eau, et se pétrifie aisément; il est recherché par les menuisiers et les tourneurs. La poudre des feuilles, donnée à la dose d'un gros, dans une verrée d'eau, une heure avant l'accès, a souvent emporté les fièvres intermittentes. On les recommande aussi dans la jaunisse. Les baies sont purgatives. La glu qu'on retire de l'écorce, est une masse résineuse, verte, très molle, très vigneuse qui a l'odeur et la saveur de la térébenthine. Elle se dissout dans l'esprit de vin, les huiles essentielles et dans les huiles par expression; mais l'eau pure ne l'attaque point. Pour préparer cette glu, on rejette la pellicule extérieure de l'écorce; on

en fait une pâte qu'on enterre à la cave, dans un pot; après qu'elle y a fermenté, on la retire; on la lave dans l'eau; on enlève les filamens ligneux, et on ramasse la glu. Le Houx se propage par le semis fait avant l'hiver. Il forme de belles haies et supporte bien la taille. Des hivers trop rigoureux le font périr.

Le Genêt des Teinturiers, *(Genster), Genista tinctoria,* petit arbrisseau, toujours vert, qui aime les terrains sablonneux, arides et incultes, à fleurs jaunes, papilionacées qui fournissent une bonne teinture jaune. Les semences reniformes, contenues dans un légume obrond, ainsi que les fleurs et les feuilles étaient autrefois employées en médecine comme diurétiques et détersives, purgatives et émétiques. Dioscoride *) atteste la force émétique très véhémente des fleurs et des semences, analogue à celle de l'Hellébore, et la propriété purgative des semences. Ses cendres, celles des tiges des féves des marais, et celles du Genévrier, infusées avec du vin blanc, sont un remède célèbre dans l'hydropisie. Ce remède devient plus efficace, en détrempant ces cendres d'abord avec du vinaigre, en y ajoutant des baies de genièvre et enfin une suffisante quantité de vin. Le genêt se propage par les semences. Il ne supporte pas les hivers rigoureux. Le froid de

*) *Mat. med.* Lib. IV. cap. 158.

l'an 1784 fit périr le genêt, le sureau, une infinité d'arbres fruitiers et de vignes, et même beaucoup de chênes. C'est depuis les tremblemens de terre qui ont dévasté et bouleversé la Calabre en 1783, que nous éprouvons ces anomalies extraordinaires de l'atmosphère, ces hivers excessivement rigoureux des ans 1784, 1788, 1795, 1799, 1800 et 1803 (v. st.), et ces hivers très doux des ans 1789, 1791, 1798 et le présent de 1804 (v. st.), semblable à celui de l'an 1779 *). C'est aux météorologistes à développer les causes de ces phénomènes. Des observations, suivies depuis vingtcinq ans, nous font croire qu'il faut restreindre de beaucoup les assertions de la plupart des auteurs, concernant la rigueur des hivers d'allemagne des tems de César, Strabon, Pline et Tacite. Les anciennes chroniques d'allemagne font mention des hivers extrémement rigoureux,

*) Vers le 11 pluviôse an XII (1er février 1804) l'Amandier, le Pêcher et l'Abricotier commencèrent à se mettre à fleurs, phénomène vraiment extraordinaire. Le 15 pluviôse il tomba de la neige, suivie d'une petite gelée. Il continua à geler le 16, et le 17 la glace eut un centimètre et 3 millimètres d'épaisseur. Le dégel du 18 fut suivi de neige dans la nuit du 18 au 19, et le 21 fut un jour de printems. — Nous sommes curieux de voir si ce froid aura les mêmes suites que celui qui, en l'an 4 (1796), dura depuis le 7 jusqu'au 20 ventôse. V. *Mem. de l'Inst. nat. Math. et Phys.* T. I. p. 169.

des hivers très doux, des années de disette et des années d'une grande abondance; de manière qu'il en faut conclure que la marche de la nature a été, dans les tems les plus reculés, la même qu'elle est encore aujourd'hui. Ces mêmes observations prouvent que des hivers doux n'entrainent pas nécessairement un mauvais printems et une année stérile; elles prouvent également qu'un hiver très froid n'est pas toujours compensé par un beau printems et par d'amples récoltes. On ne peut établir rien de certain à cet égard.

L'Aubépine des hayes ou Épine blanche, *(Weisdorn, Hagedorn), Crataegus Oxyacantha*, grand arbrisseau à piquans, assez connu. Ses baies rouges présentent un coup d'œil agréable. Il est excellent pour en faire des haies, impénétrables aux animaux domestiques et au gibier. Ces haies réussissent fort bien dans un terrain sec et sablonneux, où celles plantées en charmes ne font que languir. L'Epine blanche supporte très bien la taille et n'est pas incommode par ses rejettons. Pour avoir un plant vigoureux et en quantité suffisante, il ne faut pas aller le chercher dans les bois: il faut multiplier cet arbrisseau par la semence. On sème à cet effet les baies, en automne, dans une pépinière. Au bout de deux ans les jeunes arbrisseaux seront propres à être transplantés. Son bois très

dur et très solide se convertit en divers instrumens et ustensiles. L'Épine blanche a la propriété singulière d'admettre la greffe de toutes sortes de fruits, savoir celle du Poirier, du Pommier, du Coignassier, du Néflier, du Sorbier domestique, *Sorbus domestica*, de l'Azérolier, *Crataegus Azarolus*, et de toutes les espèces du genre de *Crataegus*; mais toutes ces greffes ne sont que de pure curiosité. L'Aubépine pourpre, *(scharlachrother Hagedorn)*, *Crataegus coccinea*, originaire de l'Amérique septentrionale, arbrisseau qui peut atteindre la hauteur de cinq mètres, plus vigoureux que notre Épine blanche, admet beaucoup mieux et avec un succès plus satisfaisant, la greffe du Pommier et du Poirier. On a fait à cet égard des expériences très heureuses dans les pépinières de *Carlsruhe*. Le cit. Weyhe, homme très instruit et très habile, jardinier botaniste de l'école centrale de Cologne, a vu ces expériences sur les lieux. Mais, quoiqu'il en soit, toutes ces greffes hétérogènes sont peu recommandables dans l'économie rurale. Nous pouvons avoir, si nous voulons, plus facilement, à très peu de frais, et en très peu de tems, moyennant les semis, des milliers de sujets homogènes qui donnent des arbres vigoureux et fertiles, qui peuvent durer des siècles, et n'altèrent en aucune manière la bonne qualité des

fruits greffés sur eux. Pourqnoi donc choisir des sujets, dont le succès, toujours douteux, n'est jamais durable? Mais les greffes hétérogènes peuvent servir pour faire des expériences sur les affinités des genres et espèces, et sur les lois de la végétation, et rectifier par conséquent nos systèmes et nos opinions. Le Pommier et le Poirier, par exemple, le Coignassier et le Pommier, le Prunier et le Cerisier ne s'admettent pas mutuellement. Le grand Linné a pourtant rangé le Pommier sous le genre de *Pyrus*, et le Cerisier sous le genre de *Prunus*, ce qui paraît être peu naturel. Il y a aussi des greffes hétérogènes, dont l'utilité est généralement reconnue, par exemple celle du Pêcher sur Amandier, sur Prunier, et sur Abricotier greffé sur Prunier; celle du Poirier sur Coignassier, pour l'avoir soit en espalier, soit en pot et en caisse; celle du Coignassier et du Sorbier sur Poirier; celle du Néflier sur Poirier, sur Coignassier, et même sur Épine blanche. Nous croyons aussi que l'Aubépine pourpre est un bon sujet pour le Néflier et l'Azérolier. Quant au Pommier, le Doucin, le Pommier de St. Jean, le Pommier sauvage de Virginie, *Pyrus Malus Virginiensis*, et le Pommier fleuri, *Pyrus Malus coronaria*, ne sont nullement hétérogènes à nos bonnes espèces et variétés, et s'unissent par conséquent très bien avec elles;

quoique, pour avoir des arbres en plein-vent et à haute-tige, il faut toujours greffer sur franc, c'est-à-dire, sur des sujets venus de pepins. Mais il ne faut pas croire que des greffes, sur des arbres encore plus hétérogènes que ceux indiqués, par exemple, du Cerisier sur le Laurier, du Pommier sur le Mûrier et le Platane, du Prunier sur le Pommier et le Noyer etc. aient jamais réussi: ce ne sont là que de vaines spéculations, nées dans l'imagination d'hommes oisifs, ou occasionnées par les impostures des jardiniers. C'est de cette source impure que ces erreurs grossières, et une foule de pratiques frivoles et superstitieuses, se sont glissées dans les écrits des auteurs de l'antiquité et de ceux des modernes qui, pleins de respect pour l'autorité des anciens, les ont copiés sans critique et sans interroger la nature *). Il ne faut pas croire non plus que ces greffes hétérogènes, impossibles déjà en elles-mêmes, aient produit de nouvelles espèces et variétés. Cette fausse

*) Voyez l'excellent *Traité de la Végétation* par M. Mustel. Paris 1784. *in*-8.° Tome IV. Liv. VIII. Cet auteur a déjà très bien réfuté toutes les erreurs dont il s'agit ci-dessus. Darwin parle de la greffe du pommier sur le noisétier, de la vigne sur le figuier et du jasmin sur l'oranger! *Phytonomie* t. 2. p. 14.

persuasion que nous avons déjà tâché de détruire, a sû se maintenir depuis PLINE, jusqu'à nos jours. Tant il est difficile de déraciner des préjugés antiques, devenus, pour ainsi dire, sacrés; parceque peu d'hommes possèdent cet esprit de scepticisme, si nécessaire à la recherche de la vérité *).

*) Voyez en des exemples dans la *Phytonomie* du célèbre ERASME DARWIN, médecin anglais, ouvrage très estimable et plein de recherches très profondes et très curieuses. (*Phytonomie, oder philosophische und physische Grundsätze des Acker- und Gartenbaues, von D. Erasmus Darwin. Aus dem Englischen übersetzt von D. Hebenstreit. Leipzig,* 1801. 2 vol. *in*-8.°) On y trouve citée (t. I. p. 103; t. II. p. 6. 15.) l'hypothèse insoutenable de KNIGHT, publiée même dans les *Transactions philosophiques de Londres* de l'an 1795, sur les prétendues maladies héréditaires des greffes, prises d'espèces connues depuis des siècles, par exemple du Pepin d'or, de la pomme non-pareille etc. qui, précisement à cause de leur antiquité, seraient, à ce qu'on prétend, sujettes au chancre et ne vaudraient donc plus la peine de les propager par la greffe, et que par conséquent il faudrait gagner de nouvelles espèces par les semis. On y voit (t. II. p. 17.) que, suivant le rapport de M. JAY, inséré au I. vol. p. 386, des *Mémoires de l'académie Américaine*, il y a à Neuyork des pommes moitié acides, moitié douces, qui se produisent en greffant le sujet avec une greffe, composée de la moitié d'une greffe d'une espèce acide, et de la moitié d'une greffe d'une espèce

Le saule des sables, *(Sandweide)*, *Salix arenaria*, à feuilles très entières, ovales, aiguës, soyeuses en-dessus, cotonneuses en-dessous. Les chatons sont cotonneux. Il se trouve dans des lieux marécageux.

Le Saule rampant, *(Mottenweide, Kriechweide)*, *Salix repens*, à feuilles très entières, lancéolées, presque lisses en-dessus et en-dessous; à tige rampante. Il se trouve dans des endroits humides.

Le Saule brun, *(braune Weide)*, *Salix fusca*, à feuilles très entières, ovales, velues en-dessous, lisses en-dessus. Dans des pâturages humides.

Le Saule Osier, *(Goldweide)*, *Salix vitellina*, arbrisseau de deux à trois mètres, et le Saule pourpré, *(Purpurweide)*, *Salix purpurea*, ar-

---

douce, fendues par le milieu, liées ensemble et ajustées dans cet état en forme de greffe!!! — Mais M. Darwin ne croit point à ce prodige, et adopte l'explication très raisonnable de ce phénomène, donnée déjà en 1721 par Bradley, basée sur la fécondation mutuelle des arbres fruitiers du même genre naturel, et sur la production des nouvelles espèces et variétés par la semence. On peut voir toutes les erreurs et tous les préjugés des anciens dans *l'Histoire générale de la culture des arbres fruitiers, par le D. Charles-Louis Sickler.* (*Allgemeine Geschichte der Obstkultur, von D. Karl Ludwig Sickler. I. Band. Frankfurt am Main*, 1802. in-8.°)

brisseau d'environ la hauteur du précédent, et qui atteint quelquefois celle d'un grand arbre, sont cultivés. Leurs branches très flexibles, fournissent de bons liens, indispensables aux pépinières et aux vignobles. Ils se multiplient par les boutures et demandent une terre grasse et un peu humide. Les anciens romains, excellens cultivateurs, avaient un soin particulier de l'osier dont ils connaissaient trois espèces, propres à lier la vigne, savoir: le saule grec, de couleur jaune; le saule gaulois, couleur de pourpre, et le saule sabin on d'Amerium, de couleur rougeâtre. COLUMELLE a détaillé la manière de les cultiver *). Rien n'échappait à la sagacité et à l'industrie des agronomes de l'antiquité. Si les anciens grecs et romains eussent connu l'art de l'imprimérie, l'art de graver sur bois et sur cuivre, et les découvertes faites par les modernes dans l'histoire naturelle, en physique et chymie, en médecine, en mécanique et en astronomie, dans la navigation, etc. ils nous auraient surpassés sans doute de beaucoup; et tous les arts et toutes les sciences seraient maintenant à une hauteur qui tiendrait du prodige.

Toutes les espèces de Saule se greffent mutuellement l'une sur l'autre, et tous les arbres

*) *De re rusticâ* Lib. IV. Cap. 30.

et arbrisseaux forestiers non-résineux, adoptent les différentes greffes des espèces rangées sous les genres naturels respectifs. Le célèbre philosophe anglais, le grand Bacon de Verulam, en fait mention comme d'une nouvelle expérience faite de son tems *). Cette méthode est pratiquée avec succès par les jardiniers botanistes, pour multiplier plus facilement les arbres exotiques. Mais les arbres résineux ne peuvent aucunement se greffer, vérité connue déjà à Plutarque de *Chéronée* *); car le principe résineux empêche l'incorporation de la greffe avec le sujet.

Plantations.

Il y a diverses coutumes dans le département pour les plantations qui divisent les terrains. Les haies qui ne sont qu'à deux mètres de distance des propriétés avoisinantes, paraissent mériter la préférence.

La manière de planter des arbres forestiers; est absolument la même que celle qu'il faut observer en plantant des arbres fruitiers. Les anciens, convaincus de l'importance de cet objet, plantaient les arbres fruitiers avec le plus grand soin. Ils ordonnaient de faire les fosses une année, s'il était possible, ou

*) *Novi organi* Lib. II. Cap. 50.

**) *Quaestion. convival.* Lib. II. Cap. 6.

au moins deux mois d'avance; et dans ce dernier cas, il fallait remplir ces fosses de paille, de roseaux ou de sarmens, et brûler ces matières, afin de disposer par ce moyen la terre à pouvoir donner à l'arbre une prompte végétation *). Les fosses, de forme circulaire, doivent avoir deux mètres de largeur en tout sens, et un mètre de profondeur. L'abbé ROGER SCHABOL conseille de remplir ce trou de plusieurs lits de gazons renversés, jusqu'à la moitié de sa hauteur d'y mettre de la terre du dessus qui vient de la fouille, bien mêlée avec un tiers de charrée ou de plâtras broyés, et d'y placer l'arbre; ce qui doit se faire au centre de la fosse, comme PLINE l'a déjà remarqué. Il faut que les arbres

*) THEOPHRASTUS ERESIUS *de causis plantar.* Lib. III. Cap. 5. — COLUMELLA *de re rust.* Lib. V. Cap. 9. *Idem de arboribus*, Cap. 19. — PLINIUS *Hist. nat.* XVII. 16. ed. Bip. — DIDYMUS in *Geoponicis*, Lib. IX. Cap. 6. — PLINE attribue ce précepte à MAGON, général Carthaginois, dont les vingt-huit livres sur l'agriculture furent seuls conservés lors de la destruction de Carthage. Le sénat de Rome les fit traduire du punique ou phénicien en latin, par D. SILANUS, homme d'une famille des plus distinguées; tandis qu'il abandonna le reste des Bibliothèques de Carthage aux princes de l'Afrique. L'ouvrage de MAGON n'existe plus; nous devons en regretter sincérement la perte. PLIN. *l. c. Idem* Lib. XVIII. Cap. 5.

soient plantés, avec toutes leurs bonnes racines, sans les raccourcir, même quand elles auraient un mètre de long, et sans retrancher le pivot. Il n'y a que les racines froissées, cassées ou rompues, qu'il faut rafraîchir par une coupe nette, faite en dessous et en bec de flûte. Pour planter un arbre, il faut deux hommes: l'un tient l'arbre bien droit; l'autre jette de la terre de la superficie avec une pelle, tandis que le premier souffle l'arbre, c'est-à-dire, le remue en le soulevant doucement à plusieurs reprises, pour que la terre s'insinue bien entre les racines en n'y laissant aucun vide. Aussitôt que les racines sont couvertes de terre à la hauteur d'environ trois centimètres, l'arbre restera droit. Alors on procède à l'Irrigation, *(Einschlämmen)*, en arrosant, moyennant un arrosoir à pomme, les racines de manière que l'eau tombe en forme de pluie, jusqu'à ce que la terre soit réduite en bouillie. Après on y ajoute de la terre, et on réitère l'arrosement Enfin on achève de remplir la fosse, et on arrose encore une fois l'arbre, jusqu'à ce que la terre ne puisse plus absorber l'eau. Cet arrosement, pratiqué tant à la plantation d'automne qu'à celle du printems, est infiniment utile en ce que, par cette opération, la terre délayée s'attache parfaitement aux racines qui commencent dès lors à exercer leur vitalité, en

pompant l'eau, et elles ne se ressentent presque point de la transplantation. On peut transplanter de cette manière, en observant les autres règles nécessaires, des arbres plus gros d'un bras d'homme, et même de deux décimètres de diamètre au collet des racines. Il ne faut jamais plomber la terre, soit avec les pieds, ce qu'on appelle piétiner, soit avec la douille du hoyau. C'est une pratique détestable et meurtrière, résultat de la plus crasse ignorance. Il ne faut pas enterrer non plus, trop profondement les arbres. Le collet des racines doit être à fleur de terre, comme il était avant leur déplantation ; car la terre nouvellement remuée se tasse ou s'affaisse d'un douzième de sa profondeur. Les branches des arbres transplantés sont taillées ou ravalées ; cela se pratique à l'égard de tous les arbres fruitiers, quoique les cerisiers en aient moins besoin. Toutes les fois que de jeunes cerisiers sont transplantés avec toutes leurs racines et par arrosement, on peut se dispenser d'en ravaler les branches. Tous les arbres régulièrement taillés dans la pépinière n'exigent à leur transplantation que la taille ordinaire. Ces arbres sont préférables à ceux, dont on a négligé la taille pendant leur séjour dans la pépinière, et qu'on est forcé de ravaler. Il y a cependant quelques arbres forestiers, auxquels le

ravalement est absolument inutile, par exemple au Peuplier d'Italie, ou pernicieux, comme aux arbres résineux, qui n'aiment d'ailleurs pas à être transplantés.

Les anciens plantaient les arbres en *Quinconce,* *) usage venu, sans doute, de l'Asie, où il est encore en vigueur. Cette disposition est la plus agréable, la plus utile et la plus conforme à la nature. Quand on voit des allées, dans lesquelles les arbres sont plantés l'un vis-à-vis de l'autre, on peut dire hardiment que le plan en a été fait par des ignorans. Les distances des arbres doivent être réglées d'après leur nature individuelle. Les anciens étaient très scrupuleux à cet égard et avaient un grand soin de ne les planter pas trop dru **). Columelle donne aux arbres fruitiers quarante, et au moins trente pieds d'intervalle *). Palla-

*) Plin. *Hist. nat.* XVII. 15. ed. Bip. Le *Quinconce*, (*Quincunx*), est la figure d'un plan d'arbres posés en plusieurs rangs parallèles, tant pour la longueur que pour la largeur. Le premier du second rang doit commencer au centre du quarré qui se forme par les deux premiers arbres du premier rang et les deux premiers du troisième rang; ce qui marque la figure d'un cinq au jeu de cartes. *Dict. des arts et sciences de l'acad. française.*

**) Plin. *Hist. nat.* XVII. 19.

*) *De re rusticâ*, Lib. V. Cap. 9. *Idem de arboribus*, Cap. 19.

nius les espace en général, et spécialement le Poirier, à trente pieds (environ un décamètre de distance *). C'est donc la distance d'un décamètre qu'il faut donner aux poiriers, pommiers et cerisiers en plein-vent, plantés dans un verger ou jardin et celle de cinq mètres aux pruniers. Les pommiers et poiriers plantés dans les champs exigent des intervalles de deux décamètres; le noyer et le chataignier en demandent encore d'avantage.

C'est ici que nous croyons devoir blâmer l'usage barbare de massacrer, sous le prétexte de la taille, les arbres d'agrément plantés dans les villes, et de défigurer ainsi les belles formes de la nature. Il n'y a que des hommes sans goût et totalement dépourvus de connaissances sur les lois de la végétation, qui aient pu imaginer ces mutilations. Les arbres en tige peuvent bien être émondés ou élagués de tems en tems, et avec modération: mais il vaut mieux les abandonner à la nature, que de les livrer à des bourreaux.

Les Semis se font, d'après les indications de la nature, soit en été, soit en automne, à mesure que les fruits ou semences commencent à tomber. Il ne faut jamais trop enterrer les semences. Deux à trois centimètres de terre suffisent pour les recouvrir. Les Semis peuvent

*) *De re rusticâ*, Lib. III, Cap. 19. 25.

toutefois avoir encore lieu au mois de pluviôse, à condition de macérer les semences, durant environ trois jours, soit dans de l'eau qui tient du salpêtre en dissolution, soit dans de l'eau oxygénée, soit enfin dans une lessive de cendres végétales *). Les pepins et noyaux d'arbres fruitiers se sèment en rayes parallèles, éloignées de quatre décimètres l'une de l'autre, sur des plattes-bandes, auxquelles on donne un mètre et cinq décimètres de largeur. Au bout de deux ans les jeunes arbres sont transplantés, de la manière indiquée dans nos observations sur la greffe, et en pratiquant l'irrigation enseignée ci-dessus.

On devrait introduire dans nos forêts le Chataignier dont le fruit servirait aux hommes et aux animaux, et le bois à la charpente et à la futaie, de même que le Pin Mélèse et le Sapin blanc, dont le bois est utile sous plusieurs rapports. Notre sol et notre climat leur conviennent. Les grandes routes pourraient être garnies d'Ormes si propres au charronnage et si rares chez nous. On y pourrait aussi planter des Noyers, dont le fruit et le bois seraient d'un grand rapport. Le Noyer royal, *(Wallnusbaum)*, *Juglans regia*, originaire de Perse, ne supporte pas des hivers trop rigoureux. Celui de 1784 a causé de

*) *Palladius de re rusticâ*, Lib. XII. Cap. 6.

grands ravages parmi ceux plantés sur les bords du Rhin. On a donc proposé une culture plus étendue de quelques espèces américaines qui résistent mieux au froid, savoir du Noyer cendré, *Juglans cinerea*, et du Noyer noir, *Juglans nigra*, originaires de l'Amérique septentrionale. Elles sont très fertiles; le noyau, très dur, renferme une amande douce et aussi bonne que celle de nos meilleures espèces. Elles méritent, par conséquent, d'être cultivées. Le gouvernement possède à Clèves et à Brühl des pépinières d'arbres forestiers exotiques. Puissent-elles servir à faire connaître les plantes étrangères qui peuvent être cultivées avec succès sur notre sol! La pépinière de Clèves est très bien soignée, sous la direction du citoyen Lucas, excellent botaniste.

Je ne puis terminer ce chapitre sans former le voeu le plus ardent, pour que les habitans de notre département prennent du goût à la plantation, et qu'ils reconnaissent les grands avantages qui en résultent pour la génération présente et future. Les bords de nos chemins vicinaux et de nos cimétières, nos places marécageuses, et de pareils terrains ne peuvent etre employés plus avantageusement qu'aux plantations. Le haussement du prix du bois de chauffage, l'aménagement que nous devons à nos forets, l'exploitation économique de nos houilles, les besoins multi-

pliés de nos fabriques et usines, les réclament impérieusement. La plûpart des départemens ont entendu la voix du ministre de l'intérieur qui, en l'an 7, excita par des primes et des honneurs, le zèle de tous les français, pour couvrir le sol de leur pays des arbres qui lui manquent et dont il a un besoin urgent pour sa marine, ses arts, ses usines, ses fabriques et manufactures de tout genre. Il n'y a pas de doute que les habitans de la Roër n'y répondent de même, aussitôt qu'ils auront connaissance des dispositions que ces circulaires renferment, et des recompenses qu'elles promettent à ceux qui se livrent aux actes vertueux des plantations. Les nouveaux francs de la rive gauche du Rhin sont dignes de participer aux lauriers de la victoire et aux fruits de l'industrie que leurs frères ainés ont cueillis.

PRODUCTIONS DU REGNE ANIMAL.

Économie vétérinaire.

Bétail. Le département ne possède pas des prés si gras et si fertiles que les républiques batave et helvétique. L'éducation du bétail n'est donc pas une de ses premières ressources; mais elle est subordonnée à la culture des

terres qui est chez nous l'objet principal. La multiplication proportionnelle des bêtes, étant la force et la richesse de l'agriculture, celle-ci doit souffrir, si les bêtes ne sont pas en nombre suffisant.

Elles ne le sont pas dans les arrondissemens d'Aix et de Cologne; de là l'usage des jachères. Elles sont en trop grand nombre dans les environs de Meurs, (arrondissement de Créveld); les cultivateurs y manquent de paille et ont plus de fumier qu'il ne leur en faut.

L'éducation du bétail n'est pas la même dans tout le département. Celle des chevaux, des bêtes à laine et des abeilles, est presque partout négliglée. Il n'y a pas de haras. On donne plus de soin à élever les bêtes à cornes et les cochons. Beaucoup de cantons cherchent non-seulement à multiplier leurs races, mais encore à les améliorer. Les cultivateurs de Brühl, de Zülpich, de Linnich, de Sittard, de Kempen, de Meurs, d'Odenkirchen, de Cranenbourg, de Niel et de Calcar, mettent toute leur gloire à posséder une belle espèce de vaches.

Bêtes à cornes. Le poids d'un boeuf est ordinairement de vingt-cinq à trente myriagrammes, celui d'une vache est de vingt-cinq. Les vaches ne sont nulle part employées au travail. Les boeufs le sont aux environs de

Cologne, de Juliers, de Wankum, de Pfalzdorf et dans d'autres endroits. On les met au joug à l'âge de deux ans, ils y sont retenus jusqu'à celui de huit. Les vaches sont en pleine puberté à l'âge de deux ans. Les veaux sont de suite éloignés de leurs mères et nourris du lait tiré de la vache. Les veaux destinés à la boucherie ont ordinairement deux mois, mais ils sont maigres. La castration a lieu quinze jours après le vêlement.

Chevaux. Il y en a de trois espèces dans le département, des indigènes, des chevaux de la race de Hollande et ceux de Holstein. Ces deux dernières espèces sont en petit nombre. Les chevaux de Holstein se trouvent dans les contrées du Rhin. Ils ont la tête courbée et conviennent à la cavalerie légère. Les chevaux hollandais sont aux environs de la Meuse. Ils ont la tête droite et sont excellens pour l'artillerie et pour le trait. Les chevaux du pays sont en général grands. Leur hauteur ordinaire est d'un mètre, sept à huit décimètres. Ils sont mal bâtis, mais robustes et ont les os forts. Il y en a très peu qui soient beaux. Les cultivateurs, en les associant à leurs travaux, ne se soucient pas d'améliorer leur race. Ces chevaux commencent à devenir utiles à l'âge de trois ou de quatre ans; ils cessent de l'être à celui de dix-huit à vingt.

deux ans. Trop gros et trop lourds, ils ne sont pas propres à l'arme de la cavalerie: ils peuvent servir à l'artillerie, et sont surtout excellens pour la charrue et les voitures.

Bêtes à laine. Le département ne possède pas des troupeaux de moutons, à moins qu'on ne veuille donner ce nom à quelques centaines de bêtes à laine, nourries à Montjoie, Gemünd, Aix-la-Chapelle, Düren, Juliers, Zülpich, Froitzheim, Rheinberg, Gueldres, Goch, Ottersum, Clèves et Cranenbourg. Ces bêtes sont d'une race misérable et avilie, elles n'ont la chair ni délicate ni succulente; à peine fournissent-elles deux kilogrammes et demi d'une laine courte et grossière. Il est rare qu'on la fabrique sans mélange. Les agneaux naissent dans les mois de germinal et de floréal. Ils sont châtrés à l'âge d'un à deux mois. On garde un bélier ou même deux; mais un seul suffit à quarante brébis.

Cochons. Les cochons de ces contrées ne valent pas ceux de la Westphalie qui fournissent ces excellens jambons, connus en France sous le nom de *jambons de Mayence.* Les Westphaliens n'engraissent pas trop leurs cochons. Lorsqu'ils les tuent, ils brûlent leurs soies par un feu de paille, et non-pas avec de l'eau bouillante, qui ramollit la chair et la rend moins propre à être salée et fumée. Ils exposent les flèches de

lard et les jambons à une fumée faible et presque froide qu'ils augmentent successivement; car si elle est trop forte et trop chaude au commencement de cette opération, le lard devient rance, comme l'a très bien observé l'illustre CONRADE DE HERESBACH, *) chancelier du duc de Clèves, homme distingué autant par ses vertus que par son érudition, (né à Medtman, duché de Berg, le 2 août 1496, mort à Wesel le 14 Octobre 1576). La fumée de bois résineux, tels que le Genévrier, le Pin et le Sapin, est la meilleure: mais à leur défaut celle que donnent le Chêne, le Hètre et le Charme, est bonne aussi. Les jambons de Mayence viennent non-seulement de la Westphalie, mais encore de plusieurs autres contrées d'Allemagne. Les cochons de la Roër sont plus gras que ceux de la Westphalie; mais le goût de leur chair n'est pas si bon. Cela tient à la nourriture. De l'autre côté du Rhin ils mangent des glands et de la farine d'avoine; de ce côté-ci ils sont nourris de pommes de terre cuites, de blé sarrasin, de pois, et des eaux de lavûre de cuisine. Les jeunes cochons boivent le lait qui sert ailleurs à faire du fromage. Un cochon gras pèse jusqu'à vingt myriagrammes.

---

*) *De re rusticâ.* Colon. 1570 in-8.vo, réimprimé ibid. en 1571 et 1573.

Le cochon est un animal des plus utiles, de manière que, d'après une pensée de Ciceron, il semble avoir été créé pour la nourriture de l'homme; et suivant l'expression ingénieuse du philosophe Chrysippe, la nature lui paraît avoir donné l'âme pour lui servir de sel, afin de l'empêcher de se pourrir *). Aussi était-il généralement nourri, comme animal domestique, chez presque tous les peuples de l'antiquité. Mais cet animal était immonde aux yeux des égyptiens; sa viande était interdite aux personnes attachées à l'ordre sacerdotal; ceux qui en gardaient les troupeaux, formaient une classe séparée du reste des habitans; ils ne pouvaient entrer dans aucun temple, et personne ne voulait leur donner ses filles en mariage, ni épouser les leurs. Les égyptiens sacrifiaient pourtant le cochon une fois l'année à la lune; et ce jour là il leur était permis d'en manger **). Tout le monde sait que les juifs, ayant adopté les réglemens diététiques des égyptiens, avaient le cochon en horreur, et qu'ils préferaient plutôt de mourir,

---

*) Cicero *de naturâ Deorum*, Lib. II. -- Varro *de re rusticâ*, Lib. II. Cap. 4. — Plin. *Hist. nat.* VIII. 77.

**) Herodotus in *Euterpe*, §. 47. 48. *Recherches philosophiques sur les égyptiens et les chinois* par Mr. de Pauw, Partie I. Section III.



que d'en manger *). La chair de porc est défendue par les lois religieuses de Mahomet; et les égyptiens modernes, nommés Coptes, quoique chrétiens, y touchent encore moins que leurs ancêtres, puisqu'ils ne connaissent guère l'animal dont il s'agit **). Les habitans des pays chauds, tels que l'Égypte et la Syrie, sont sujets à la lèpre, maladie horrible et regardée autrefois, comme incurable, avant l'invention du muriate de mercure corrosif et d'autres remèdes énergiques. La graisse du cochon, contenant, outre le principe huileux, une certaine lenteur jointe à une âcreté manifeste, diminue la transpiration de ceux qui en mangent beaucoup, et peut bien contribuer au développement de la lèpre chez des individus qui y sont disposés. Cet animal éprouve, même chez nous, plusieurs maladies, sur-tout la ladrerie, qui, sous un ciel brûlant, peut aisément dégénérer en lèpre. On trouve cette raison alléguée chez Plutarque, dans un chapitre particulier de ses questions de table, où l'on discute les raisons, pourquoi les juifs ne mangent point du porc *).

---

*) Voyez en un exemple frappant dans le second livre des *Maccabées*, Chap. 6.

**) *Voyage dans la haute et basse Egypte*, par C. S. Sonnini. Paris an 7, in-8. Tom. III. p. 293.

*) *Quaest. conviv.* Lib. IV. Cap. 5. — Si nous en croyons *Agathoclès de Babylone* et *Néanthès de*

Les nations de l'Europe n'avaient pas les mêmes raisons de rejetter cet aliment. Aussi voyons-nous chez elles, dans les tems les plus reculés, des nombreux troupeaux de cochons. Le nom du divin *Eumée*, le grand-porcher d'*Ulysse* dans une métairie de l'île d'Ithaque, a été transmis à la postérité par le chantre immortel de l'Iliade et de l'Odyssée; et le porc frais rôti est la nourriture favorite des héros. Les diverses parties du cochon faisaient les délices de la table des anciens grecs et romains; l'art des Apicius en savait apprêter presque cinquante mets différens en saveur. La sévérité des censeurs de Rome crut devoir mettre des bornes à ce luxe des gourmands, et proscrivit certains ragoûts préparés du porc *). CA-

Cyzique, cités chez ATHÉNÉE (*Deipnosophiston*, Lib. IX. Cap. 5.) les anciens Crétois révéraient le cochon, et les habitans de la ville de Praisos lui immolèrent même des victimes mystérieuses, parceque, suivant une tradition aussi grossière qu'absurde, Jupiter, né sur le mont Dictée, étant en danger d'être devoré par son père Saturne, fut allaité par une truie qui, à force de grogner, fit si bien qu'on ne pouvait entendre les cris de l'enfant. D'après une autre tradition plus décente c'étaient les *Corybantes*, les prêtres de Cybèle ou Rhéa, la mère de Jupiter, qui, par le son des tambours, des cymbales, des cors et des flûtes, lui rendirent ce service et empêchèrent Saturne de s'approcher.

*) PLIN. *Hist. nat.* Lib. VIII. Cap. 77. ed. Bip.

TON le censeur *) et COLUMELLE **) nous instruisent de la manière de saler et de fumer les jambons et le lard. Les habitans de l'Italie, sur-tout les lucaniens, nourrissaient des troupeaux considérables de cochons. POLYBE atteste qu'il y avait en Italie, et principalement chez les Étrusques et les Gaulois, des troupeaux recrutés de plus de mille jeunes cochons par an ***). Les romains avaient la coutume de dire que celui qui aimait mieux acheter une flèche de lard chez le boucher que de la prendre de porcs nourris par lui-même, était un mauvais économe. VARRON croit que le cochon est le premier animal qu'on ait immolé aux dieux. ÉLIEN dit que les athéniens sacrifiaient avec grande raison, dans leurs mystères, le cochon à Cérès, parcequ'il dévaste les champs ensemencés de blés *). ATHÉNÉE, auteur grec du troisième siècle après la naissance de Jésus-Christ, nous apprend que les jambons se mangaient avec de la moutarde **). Les jambons et le lard de la Gaule ***), et spécialement les jambons du pays des Ménapiens ****) avaient

*) *De re rusticà*, Cap. 162.
**) *De re rusticà*, Lib. XII. Cap. 53.
***) *Historiar.* Lib. XII.
*) *De naturà animalium*, Lib. X. Cap. 16.
**) *Deipnosophiston*, Lib. IX. Cap. 1.
***) VARRO *de re rusticà*, Lib. II. Cap. 4.
****) MARTIALIS *Epigramm.* XIII. 54.

une grande réputation à Rome. Les Belges, les plus belliqueux et les plus braves parmi tous les peuples gaulois *), possédaient des troupeaux de cochons remarquables par leur grandeur, leur force, leur vîtesse et leur férocité, de manière qu'on devait les craindre comme des loups; ces troupeaux étaient si nombreux que les Belges pouvaient fournir du lard et des jambons non seulement à la ville de Rome, mais encore à la plus grande partie de l'Italie. Les meilleurs salés furent fournis aux romains par les habitans des rives de la Seine **). Durant cinq mois de l'année on faisait aux citoyens pauvres de Rome une distribution régulière de lard; et la consommation annuelle de la capitale fut fixée et assurée, au milieu du cinquième siècle après la naissance de Jésus-Christ, par un édit de Valentinien III, à trois millions six-cent-vingt-huit-mille livres ***).

Les philosophes et médecins grecs étaient très éloignés d'attribuer à la chair de porc une qualité nuisible. Hippocrate dit qu'elle est

*) Les Belges, divisés en quinze pleuplades, occupaient les contrées situées entre le Rhin, la Loire et l'Océan.

**) Strabo *Geograph.* Lib. IV.

***) Voyez Gibbon *Hist. de la Décadence de l'Empire romain*, Chap. 31.

très nourrissante *). CALLISTRATE la nomme, chez PLUTARQUE, *la plus juste viande*, c'est-à-dire, viande par excellence. GALIEN, le plus grand médecin de l'antiquité, assure positivement que parmi tous les alimens la chair du porc est le plus nourrissant; il prouve cette assertion par l'expérience faite sur les athlètes qui, en prenant un seul jour une égale quantité de toute autre nourriture, se sentaient de suite plus faibles et déjà le jour suivant; en continuant ce changement de diète, ils perdaient non-seulement leurs forces, mais encore leur embonpoint. GALIEN a observé le même phénomène chez des jeunes-gens faisant des exercices de corps et chez des ouvriers **). MARRYAT, médecin anglais, recommande le bouillon de la viande de cochon comme le meilleur restaurant pour des hommes très débilités. SANCTORIUS a trouvé par ses expériences statiques que cette viande diminue beaucoup la transpiration; cela doit s'entendre sur-tout du porc frais. C'est pourquoi il est nuisible à des personnes affectées de rhumatismes ou de maladies cutanées, ou qui y sont disposées, ainsi qu'à tous les hommes qui mènent une vie sédentaire. On a remarqué aussi que le porc

*) *De victus ratione*, Lib. II. Sect. IV.

*) GALENUS *de alimentorum facultate*, Lib. III. Cap. 1. Tom. IV. p. 356. edit. Bas. 1538. in-fol.

frais n'est pas salubre pendant les grandes chaleurs de l'été. Mais on ne peut faire les mêmes reproches aux jambons et au lard salés et fumés, le sel et la suye les ayant pénétrés et, pour ainsi dire, embaumés, et ayant décomposé tout principe nuisible. Aussi l'illustre LEIDENFROST, le Galien moderne, qui avait une grande aversion pour le porc frais, comme une nourriture mal-saine, mangeait du jambon; et il a déclaré le lard fumé comme un très bon résolvant dans tous les cas, où des remèdes huileux sont indiqués *).

*) *De Oleorum dulcium virtute medicâ resolvente.* Duisb. 1783. in-4. §. XII. Il serait à souhaiter que tous les écrits de LEIDENFROST, qui ont paru, soit en latin et en forme de dissertations académiques, soit en allemand et en forme de mémoires insérés aux feuilles hebdomadaires de Duisbourg, fussent recueillis et imprimés dans une collection complette. Ils sont devenus fort rares. Il a paru, à la vérité, en 1797 une collection de ses dissertations sous le titre d'*Opuscula*, en quatre petits vol. in-8. mais il s'en faut beaucoup qu'elle soit complette. Il y a même des dissertations qui ne sont point de LEIDENFROST, comme la VIII.me du second et la V.me du troisième volume; et la VI.me de ce même volume, sur les rhumatismes et la goutte, compilation tirée presque mot-à-mot de VAN-SWIETEN, faite et imprimée à Cologne, est tout-à-fait indigne du grand homme, auquel l'éditeur a eu assez peu de critique de l'attribuer. Ce n'est que le titre de cette disser-

Suivant les observations d'ARISTOTE, grand homme, dont le nom a été profané par les scholastiques, et dont les admirables écrits sont trop négligés aujourd'hui, le cochon peut vivre quinze à vingt ans *). La truie est le plus fécond de tous les quadrupèdes; elle porte quatre mois; souvent elle s'accouple avec le verrat-sanglier, quand elle en a l'occasion. Des petits noirs ou bigarrés sont le résultat de cet accouplement. La race en est améliorée et la chair en devient plus ferme; car il est certain que le sanglier est le prototype de nos cochons. C'est une raison de plus, pourquoi les jambons et le lard provenant des pays, où les porcs sont menés au gland, et où il y a des sangliers, sont préférables à ceux des pays, dans lesquels le cochon est nourri à l'étable et à la basse-cour. Quand la truie est pleine, il est indispensable de la séparer du verrat, parcequ'il pourrait la blesser et même devorer ses petits; elle les allaite durant deux mois,

tation inaugurale qui a été imprimé à Duisbourg. Le reste est imprimé avec les types bien connus de l'imprimérie de l'ancienne université de Cologne. On connait d'ailleurs toutes les particularités relatives à cette pièce supposée. Nous sommes persuadés que les médecins français feraient un accueil distingué aux ouvrages de LEIDENFROST, dont le moindre écrit porte l'empreinte du génie.

*) *Hist. animal.* Lib. VI. Cap. 18.

pendant lesquels elle doit être logée et très bien nourrie dans une étable particulière. Au bout de ce tems-là les cochonnaux sont sevrés. Il arrive quelquefois que la truie mange ses petits. C'est toujours faute de nourriture que cet animal extrémement brute et vorace, se porte à cet action dénaturée. D'après le rapport de VARRON, les romains donnaient par jóur, à la truie allaitant ses petits, deux et même quelquefois quatre livres d'orge mouillée avec de l'eau. En Allemagne on nourrit la truie en cet état, de farine d'avoine et de pommes de terre cuites delayées avec de l'eau tiède. La farine d'orge fournit toutefois plus de lait que celle d'avoine. Les carottes sont encore une excellente uourriture à cet égard.

Déjà les anciens grecs pratiquaient la castration tant sur la femelle que sur le mâle, pour les engraisser plus facilement. Ils les engraissaient en deux mois, après les avoir fait jeuner d'abord pendant trois jours. Ils les nourrissaient à cet effet avec de l'orge, du millet, des figues, des glands, des poires sauvages, des concombres et des pois, parmi lesquelles denrées ils trouvèrent les figues et les pois les plus nourrissantes. Il fallait en outre varier la nourriture en la donnant alternativement, et permettre aux cochons de se vautrer dans des bourbiers, pour tempérer leur

chaleur naturelle, ce qui contribue autant à leur santé qu'au succès de l'engraissement *); car le cochon a 104 degrés de chaleur d'après le thermomètre de Fahrenheit, tandis que l'homme n'en a que 97 1/5 et 98 tout au plus. C'est pourquoi VARRON et COLUMELLE conseillent de mener les cochons dans des endroits aquatiques, marécageux et bourbeux, où ils puissent se rafraîchir et manger des vers de terre et des racines de plantes aquatiques, telles que diverses espèces de Jonc et de Roseau. COLUMELLE veut même que pendant les chaleurs de la canicule les porcs restent, s'il est possible, dans la proximité d'une rivière ou d'un lac pour qu'ils puissent se baigner, et que dans des endroits secs il faille leur fournir une suffisante quantité d'eau de puit, versée dans des auges. L'eau est donc absolument nécessaire à la santé du cochon: le manque d'eau, et de longues sécheresses lui causent la Ladrerie, *(die Finnen)*, χάλαζα, *Grando*, la Grêle. Cette maladie, à laquelle, suivant une réflexion d'ARISTOTE, parmi tous les animaux le cochon seul est sujet, présente de petits grains blancs de forme lenticulaire, qui se trouvent sous la langue et dans la chair de l'animal. Ces grains consistent en petites vésicules, remplies d'abord d'une hu-

*) ARISTOTELES *Hist. anim.* Lib. VIII. Cap. 6. 21. — Lib. IX. Cap. 50.

meur épaisse et ténace qui se change après en une matière calcaire, ressemblant à celle dont sont formées les pierres, faussement appellées yeux d'écrevisses. C'est donc à défaut d'eau et de substances rafraîchissantes et résolvantés, telles que les vers et différentes racines, que le principe calcaire s'accumule, qu'il épaissit les humeurs et devient stagnant dans les vaisseaux lymphatiques, lesquels, ayant perdu le juste degré de leur vitalité ou incitabilité, et étant dans un état de débilité indirecte, ne peuvent plus propulser la matière ténace, dont ils sont engorgés. Toutes les autres causes qui occasionnent l'épaisissement de la lymphe, peuvent produire la ladrerie. Aristote observe que la chair de porcs ladres est humide et plus douce que celle de porcs sains, s'il n'y a pas beaucoup de grêles; mais insipide, s'il y en a trop, et que la grêle se trouve principalement au col, aux épaules et aux cuisses. Cette observation est juste, puisque les vaisseaux lymphatiques qui sont des vaisseaux absorbans, étant obstrués et presque paralysés, ne peuvent absorber les humeurs séreuses et lymphatiques dont le tissu cellulaire est inondé par les vaisseaux capillaires artérieux exhalans, qui ont conservé leur activité. C'est alors que les vaisseaux capillaires veineux ne font qu'imparfaitement les fonctions des vaisseaux lymphatiques.

Il est donc aisé à concevoir, pourquoi la chair de porcs ladres n'admet que difficilement la salaison. Pour guérir la grêle, il en faut détruire les causes: il faut donner des stimulans et des résolvans. Les modernes n'ont guère employé jusqu'ici que des stimulans, tels que le sel, l'antimoine, le soufre, le poivre, les baies de Genièvre et de Laurier, quelques racines âcres et aromatiques, par exemple la Carline vulgaire, l'Angélique, l'Impératoire etc.; mais ces remèdes ne suffisent pas. ARISTOTE nous assure que la grêle se guérit, si les cochons mangent le *Tipha*, espèce de Roseau, dont LINNÉ marque deux espèces, savoir le *Tipha latifolia* et le *Tipha angustifolia*. ARISTOTE observe également que le cochon, quoique polyphage, préfère des racines à toute autre aliment, et que la nature, lui ayant donné le groin, organe d'une structure admirable; l'a formé pour fouiller la terre.

En partant de ces observations, on doit établir pour principe que partout où le cochon ne peut fouiller, ni barboter, comme le canard, il est dans un état peu conforme à sa nature, et que par conséquent il est sujet à plusieurs maladies, sur-tout à la grêle. On doit établir pour second principe qu'afin de préserver ou de guérir cet animal de la grêle, il faut outre le régime qui lui convient, et outre l'usage de stimulans, le nourrir avec des racines ra-

fraîchissantes et contenant une grande quantité du principe saccharin, telles que les carottes, la bette-rave rouge, les racines de disette, les navets etc. parmi lesquelles les carottes nous paraissent être les meilleures. Les Concombres dont le suc est un résolvant de la lymphe épaissie, et les citrouilles sont également très bons à cet égard.

Suivant les préceptes de Columelle, l'étable du cochon doit être toujours propre, et il faut lui donner une bonne litière; car cet animal réputé immonde, parcequ'il est polyphage, et qu'il aime à se vautrer dans les bourbiers, demande une très grande propreté dans son gîte.

On reconnaît un cochon ladre aux signes indiqués par Aristote: des grêles au-dessous de la langue; si l'on arrache des soyes du dos, elles sont sanglantes à leur racine; et l'animal ne peut se tenir ferme sur les jambes de derrière. Il est assez singulier que parmi les auteurs romains, Pline soit le seul qui fasse mention de la grêle; encore voit-on que Pline n'a fait à cet égard que traduire et abréger Aristote. Les italiens n'auraient-ils peut-être pas connu cette maladie?

Le cochon devient quelquefois excessivement gras. Varron assure d'en avoir vu un en Arcadie, qui ne pouvait plus se lever; une sou-

ris, après lui avoir rongé la peau et creusé le lard, y avait fait un nid pour ses petits. En Gaule il y avait de ces cochons gras, qui ne pouvaient plus marcher et qu'il fallait transporter sur une charrette. En Lusitanie il en existait d'une grandeur énorme.

Le cochon aime les substances astringentes, telles que les glands, la racine de Tormentille etc. Sa chair en devient solide: cette nourriture augmente sa chaleur naturelle, et il a besoin de manger en même-tems des vers. Les cochons qu'on mène à la glandée, sont féroces, et il est dangereux de les irriter; ils semblent reprendre alors leur naturel sauvage, comme les troupeaux que possédaient les anciens belges, dont Strabon fait mention. Les cochons sont belliqueux, et ils se défendent, dit Aristote, même contre les loups. Ils aiment également les chataignes et les faînes; mais ces fruits rendent le lard trop gras et trop huileux. Il conviendrait peut-être de donner aux cochons, pendant tout le tems qu'on les engraisse, une petite portion de poudre de l'écorce du Chêne par jour, mêlée avec leur nourriture, dans des endroits où l'on manque de glands et de racines astringentes. Le tan corrigerait nécessairement le relâchement des fibres occasionné par les pommes de terre et les substances farineuses. Le changement fréquent

de nourriture, recommandé par Aristote, semble être la meilleure manière de les engraisser.

Du tems d'Homère on leur donnait des glands et les fruits du Cornouiller mâle. Les habitans des bords de la Moselle emploient encore aujourd'hui les fruits du Cornouiller pour engraisser leurs cochons *).

Les anciens romains nourrissaient les cochons avec des glands, des faînes et de toutes les espèces de fruits sauvages; ils leur donnaient des pommes, des poires, des prunes, différentes espèces de noix, des figues, des féves de marais et d'autres légumes, ainsi que de l'orge et d'autres espèces de blés.

Outre les glands et les faînes, les pommes de terre et la farine d'avoine servent principalement à engraisser les porcs sur la rive droite du Rhin. Un cochon nourri avec des carottes a la chair la plus délicate et la plus salubre. La culture des carottes devrait donc être augmentée, pour procurer à ces utiles animaux la meilleure nourriture.

Le cochon se nourrissant de toute sorte d'alimens, et étant le plus vorace de tous les animaux, il attaque même l'espèce hu-

*) Hirschfeld *Handbuch der Fruchtbaumzucht.* Braunschw. 1788. in-8. 2. Th. p. 76.



maine; et il n'y a malheureusement que trop d'exemples, que des enfans mal gardés ont été mangés ou mutilés par des cochons.

Conformément aux préceptes de Caton et de Columelle, la chair de porc destinée à être fumée doit rester dans le sel, durant un espace de douze jours. On laisse celle qui doit être mangée salée, dans la saumure, qui la conserve long-tems. Le sel qu'on y emploie, doit être légèrement pilé ou à demi brisé par un moulin à main. Columelle et Didyme *) enseignent d'y employer du sel torréfié. Ce précepte est excellent, puisque le sel décrépité, ayant perdu la majeure partie de son eau de crystallisation, absorbe une grande quantité des humeurs aqueuses de la chair, en empêche par conséquent d'autant mieux la putréfaction et la rend plus propre à être fumée.

Chèvres. Elles sont en petit nombre dans ce département. On fait de leur lait d'excellens fromages. Ce lait est très nourrissant et très fortifiant, et sert à nourrir des enfans, ainsi que des personnes étiques et phthisiques.

Lapins. Leur éducation est entièrement négligée chez nous, quoiqu'elle ne soit pas dispendieuse et que l'utilité de ces animaux soit généralement reconnue. Il n'y a que quelques

*) In *Geoponicis*, Lib. XIX. Cap. 9.

communes dans l'arrondissement de Clèves qui élèvent les lapins, pour manger leur chair et avoir leur poil dont elles font des chapeaux.

Pigeons. On en élève fort peu dans ce département; car d'après une ancienne coutume, celui qui souffre des dommages par les pigeons, a le droit de tirer sur eux.

Volailles. Les poules, les dindons et les oies qu'on élève dans ce département, ne valent pas en général les volailles que la Batavie et le département de l'Ourte nous envoient. Les canards de la Hollande que Voltaire a déjà rendu fameux, et sur-tout les chapons de Breda, font les délices des Appicius du pays. Il paraît que nos fermiers n'ont pas assez de soin pour garantir la volaille de l'humidité et des brouillards, dont les effets lui sont très dangereux.

Abeilles. Il y en a dans les cantons de Gemünd, d'Elsen, de Sittard, d'Odenkirchen, de Neuss, de Dormagen, de Meurs, de Rheinberg et de Clèves. Leur éducation est entièrement abondonnée dans les autres districts. Le froid que le printems nous a fait éprouver depuis vingt ans, a considérablement diminué les ruches, de sorte qu'on en trouve à peine dix, où il y en avait autrefois cent. Nos cultivateurs paraissent ignorer les procédés qu'on emploie depuis long tems dans l'intérieur, pour retirer

le miel de la ruche, sans étouffer l'utile ouvrière qui le compose. Ils paraissent ignorer encore l'art de placer les ruches, de manière à les préserver des accidens, auxquels l'hiver les expose. Il est d'usage dans ce département de transporter les abeilles en été dans les endroits, où il se récolte beaucoup de sarrasin, et en automne, dans les bruyères. Elles demeurent, dans l'un et l'autre endroit, sous la surveillance des habitans du lieu.

Étables.

Les étables du département sont en général spacieuses, aérées et proprement entretenues. On y change souvent l'air, et on n'y laisse pas croupir la litière sous les animaux. Dans plusieurs campagnes, on voit au milieu ou à côté des étables, des bassins qui reçoivent les urines, et les font écouler sur le fumier qui se trouve près de là. Par ce moyen le logement du bétail reste propre, et la putréfaction du fumier ainsi que le développement de ses parties alkalines et huileuses s'opère avec plus de célérité.

Nourriture.

La nourriture du bétail doit être abondante et saine. L'est-elle dans tout le département? Elle ne l'est pas dans tous les districts, où les animaux sont envoyés dans des forêts, dont

les herbes étouffées par l'ombre et les racines des arbres, sont sans goût. Elle ne l'est pas dans les terres marécageuses, dont les plantes sont en petite nombre et aigres, ni dans les jachères qui n'offrent que peu d'herbes, encore ravagées par l'animal affamé, avant qu'elles ne soient grandes. Elle ne l'est pas dans les pâtures communes, où croissent, en un mêlange bizarre, des herbes de différente nature, de différentes saisons, et propres aux différentes espèces d'animaux.

Les chevaux, de même que les bêtes à cornes paissent dans les prairies situées près du Rhin, aussitôt que la saison le permet. Ils y passent à-peu-près huit à neuf mois. Dans les districts situés vers la Meuse, les chevaux sont nourris à l'écurie pendant toute l'année. Ils mangent, pendant l'hiver, de l'avoine, de la paille hachée, du foin, et même du seigle; dans l'été, du trefle et de la vesce. Dans une grande partie du département il n'y a pas de pâtres; les cultivateurs chargent leurs enfans du soin de mener le bétail au pâturage. Il y a des cantons où il est attaché au piquet, de peur, qu'il ne mange trop; il y en a d'autres, où ces animaux sont confiés au soin d'un homme qui les mène au pâturage, sans se soucier, si les champs sont encore couverts de rosée, de brouillard ou de gelée blanche.

Les bêtes à laine étant en trop petit nombre, le parcage n'est pas connu chez nous. Il n'y aurait pas de profit, à faire parquer sous la garde d'un berger trente ou quarante bêtes à laine qui composent nos prétendus troupeaux. La nourriture des moutons n'est pas soignée. Ils sont conduits, suivant la saison, ou dans des pâtures communes, ou dans les terres en friche, ou dans les chaumes qui ne produisent que des herbes aigres et d'une mauvaise qualité. Leur nourriture dans les bergeries est abondante; elle est composée de foin et de paille de froment. On y ajoute encore les féves de marais, lorsqu'on veut engraisser ces animaux.

Dans les contrées où manquent les pâturages communs, comme dans les environs de Weiden, de Juliers, de Créveld, de Wankum, de Pfalzdorf, de Goch et ailleurs, on nourrit le bétail à l'étable.

Ne ferait-on pas mieux de le nourrir partout à l'étable, ou dans une cour assez spacieuse près d'elle ? L'expérience et les économes ruraux sont d'accord qu'en le gardant dans l'étable, il n'est pas tant exposé aux maladies contagieuses que s'il est envoyé au pâturage; que nourri de peu dans les étables, il y donne beaucoup de fumier, et qu'en général son nombre sera plus petit qu'actuellement, mais

qu'en revanche il y aura une race plus saine et plus robuste. Le défrichement des landes, la suppression des jachères, le partage des terres communales, l'indemnité qui supplée au pâturage dans les bois, diminueront le prix des fourrages, et mettront même les indigens en état de tenir quelques vaches bien portantes.

Mais je ne parle pas ici des pâturages qui se trouvent aux bords du Rhin dans l'arrondissement de Clèves. Les herbes touffues et substantielles qu'ils offrent, équivalent à la meilleure nourriture dans les étables. Dans ces pâturages, comme dans ceux de la Hollande et de la Suisse, le bétail passe les trois quarts de son existence dans les prés, s'accoutume aux intempéries des saisons et ne ressent pas les effets de leur changement, comme celui qu'on mène tour à tour de l'étable aux pâturages. Ces prés étant d'un meilleur rapport que celui des terres labourables, et étant en plus grand nombre qu'elles, nous n'y avons pas autant besoin de fumier que dans les autres parties du département entièrement agricoles. C'est donc ici le cas de faire une exception en faveur du pâturage, tandis que dans les autres endroits qui n'offrent pas de pâtures si saines ni si abondantes, il est plus avantageux de garder le bétail à l'étable.

Accouplement.

L'accouplement du bétail dans ce département nous procurerait de meilleures races, si les plus riches propriétaires, ou le gouvernement faisaient venir des étalons de Hanovre et de Holstein, des béliers d'Angleterre et des taureaux de la Frise. Ce n'est que leur premier achat qui couterait.

Notre climat ne diffère pas du pays natal de ces animaux qui pourraient servir à régénérer les nôtres. Il n'y a donc pas à craindre, qu'en passant dans nos contrées, leur constitution n'éprouve les effets d'une température étrangère nuisibles, et d'autant moins que l'expérience démontre que la plûpart des animaux utiles des pays chauds s'acclimatent dans le nord, par les soins qu'on leur donne. Arrivés ici, ils pourraient être distribués dans les mairies et y être entretenus aux frais des communes, mesure à-peu-près semblable à celle que le gouvernement a prise par son arrêté du 29 germinal an 9, relativement à la distribution des chevaux des différens services d'artillerie. Des primes accordées à ceux qui importeraient dans le département de belles espèces d'animaux, de même qu'à ceux qui, à une époque fixe, en présenteraient un grand nombre, encourageraient beaucoup les progrès du nourrissage des bestiaux parmi nous. Cette

mesure est d'autant plus à recommander, que notre département, situé au nord, ne peut participer, comme ceux de l'intérieur, aux avantages qu'offrent les beaux établissemens de ce genre, que le gouvernement a créés à Rambouillet et autres lieux, situés dans une température plus chaude que la notre. Mais voulant faire participer les quatre nouveaux départemens aux avantages qu'offre l'école d'économie rurale vétérinaire de Versailles, il a déclaré que la loi du 29 germinal an 9, relative à l'enseignement de l'art vétérinaire, leur serait commune, et qu'en conséquence ils seraient autorisés à y envoyer des élèves. Cette bienfaisante mesure devra mettre un terme aux maux que l'empirisme et le fanatisme, attirent à notre bétail, en voulant guérir ses maladies.

III.

PRÉPARATION

DES PRODUCTIONS

OU

INDUSTRIE DU DÉPARTEMENT.



TABLEAU DES ARTS MÉCANIQUES, DES USINES ET DES MANUFACTURES.

L'industrie prépare les matériaux, tels que la nature nous les présente, pour les rendre propres à nos usages. Les arts mécaniques, les usines, les manufactures sont tous des enfans de l'industrie réunis pour donner plus de perfection à une marchandise, pour la fournir à un meilleur compte et à moins de tems qu'elle ne le serait, si elle était travaillée en particulier. Les matières dont ils s'occupent, sont tirées d'un des trois règnes de la nature ou de plusieurs de ces règnes; delà la division des fabriques en quatre classes :

Fabriques qui travaillent à des substances minérales; fabriques qui font usage des productions du règne végétal; fabriques qui emploient les substances tirées de la classe animale, et enfin celles qui se servent des matières de deux ou de plusieurs règnes.

Le département de la Roër compte des fabriques de toute espèce.

Fabriques de la première classe.

Fonderies et forges de fer. Une fonderie et une forge à Schmidthoff, à un myriamètre de

Borcette. Le fourneau est haut de soixante-quinze décimètres. Le fer séparé du laitier, est reçu dans des moules de terre, et converti en toute sorte de poterie, de poëles, d'étuves et de canons. L'armée française en entrant dans ces contrées, tirait de cet établissement une partie de ses munitions. Des sillons sont creusés dans la terre pour couler le fer en saumons ou gueuses, qui passent ensuite à la forge, pour être battus et recevoir la forme et la grandeur convenables. Le feu de la forge principale est entretenu par quatre soufflets de fer construits d'après un modèle anglais.

Il y a huit fonderies et douze forges ou marteaux de fer dans les environs de Gemünd et le ci-devant pays de l'Eiffel. Leurs fourneaux sont de l'ancienne forme et n'ont pas la hauteur de ceux de Schmidthoff. Les forges fabriquent des barres de toutes les dimensions Deux fonderies de fer, une à Gemünd et l'autre à Vossum, qui fournissent le fer en petit calibre et en baguettes, connues sous le nom de fer *vergillon*. On s'en sert dans la clouterie et dans la marine.

Une fonderie et une forge à Gressenich près de Cornelymünster.

Quelques fonderies et forges à Stolberg et Simonsgalle entre Düren et Gemünd.

Fabriques d'aiguilles. Sept à Aix-la-Chapelle et deux à Borcette. Le travail s'y fait avec une promptitude étonnante et avec les instrumens les plus simples.

Fabriques de cloux à Düren et à Gemünd. Les cloux de ces fabriques servent à la marine militaire et marchande, aux constructions civiles et aux instrumens aratoires.

Fabriques d'épingles. Deux à Aix-la-Chapelle et trois à Goch.

Fabriques de dés de fer et de cuivre, à Aix, Borcette et à Düren.

Coutelleries à Aix, à Cologne et à Sittard.

Fabrique de limes, à Cologne, qui ne fait que commencer.

Fabriques de laiton, (Messing). Quatre à Stolberg, les seules qui existent dans toute l'étendue de la république, si l'on en excepte les trois qui sont établies à Namur. Le métal est coulé dans des creusêts pratiqués dans des fosses rondes. Elles sont murées dans la partie supérieure. Les fabricans emploient annuellement 216,160 myriagrammes, 344 grammes de cuivre rouge, 250,000 myriagrammes de calamine; 35,000 charrettes de houille grasse, 800 mesures de charbon de bois, 8000 cordes de bois en buches et 400,000 fagots.

Fonderies de plomb. Neuf dans les environs de Gemünd, à Bleiberg et Call, villages situés à quelque distance des mines de plomb de Commeren. Le plomb exploité est séparé du sable dans les usines, et ensuite remis sur des lavoirs. Le plomb destiné pour vernir la porcelaine, la fayence, les tuiles et les poteries, se met dans de petits tonneaux. Celui qui doit être coulé en tables, lamines, bassins, tuyaux ou couvertures, passe dans les fonderies. Cinq myriagrammes et sept kilogrammes de plomb brut donnent jusqu'à deux myriagrammes et cinq kilogrammes, lorsqu'il est bien purifié. S'il ne l'est pas, on n'en retire que deux myriagrammes et quatre kilogrammes, et sa fonte exige une très grande consommation de charbons. L'entrepreneur des mines de plomb d'Aremberg ne trouve pas conforme à ses interêts de faire fondre en grande quantité le produit de son exploitation. Il n'y a eu recours que dans le tems où les anglais inondèrent la Belgique et la Hollande de l'alquifoux et du plomb d'Écosse, minéraux dont la qualité est supérieure à celle des nôtres et, par conséquent, meilleure pour donner le vernis.

Horlogeries. A Aix, Borcette, Cologne, Düren, Juliers, Sittard, Meurs, Neuss, Gueldres, Clèves et Xanten.

Verreries. Une à Stolberg, la seule qui soit dans le département. Elle fournit des bouteilles blanches et noires, des verres et flacons. Des glaces se fabriquent à Cologne et à Clèves; mais elles ne sont pas d'une grande valeur.

Poteries. Des ouvrages de poterie grossière, tels que des pipes, plats, pots, se font dans plusieurs endroits où il y a des terres argileuses, par exemple à Frechen, commune située à un myriamètre de Cologne.

Fabriques de fayence et terre anglaise. Une à Cologne et une à Nippes, près de Weiden. La première acquiert de l'activité et du lustre sous la direction du professeur Kramp, excellent chimiste.

Tuilleries, dans toute l'étendue du département. On se plaint en général que les tuiles et briques qui en proviennent ne sont pas assez cuites.

Fabriques de la deuxième classe.

Fabriques de toile, (Leinwand). On tricote ou l'on fait au métier des bas, bonnets, gants, de lin simple à Erkelentz, Odenkirchen, Dülken, Kempen, Vierssen, Gueldres, Greffrath et Gemünd. La toile damassée se fabrique à Gladbach, Rheidt, Eschweiler et Vierssen. On y fait des nanqui-

nets, des basins, des mouchoirs, des nappes. Les toiles, auxquelles on veut donner plus de lustre, de finesse et de blancheur, sont envoyées au printems à la blanchisserie de Harlem. Les blanchisseries naturelles du département n'ont pu obtenir ce degré de perfection, qui caractérise celles de la Hollande. Celles-ci doivent cette préférence à l'eau qu'elles mêlent encore avec du petit-lait, et peut-être aussi à l'air même du pays.

Fabriques de coton, (Baumwolle). A Aix-la-Chapelle, à Cologne, Rheïdt, Neuss, Gladbach, Créveld, Stralen et Goch. Elles fournissent des bas, des bonnets, des jupes de toute espèce de coton. Des velours de coton, *(Manchester)*, et des siamoises se travaillent principalement à Rheidt, Créveld et Issum.

Papeteries. Quatorze le long de la Roër, dont huit dans les environs de Düren. Neuf de ces fabriques fournissent du papier blanc et bleu, et cinq du papier, dit brouillard. Deux moulins à papier dans les environs de Granenbourg. Les sources qui descendent des petites montagnes, les mettent en mouvement. Le papier blanc et gris qu'on y fait, est d'une qualité ordinaire. Deux moulins à papier dans les environs d'Odenkirchen, placés aux bords de la Nierse. Un moulin sur la Wurm, près de Heinsberg, et encore un à Wickerath.

Fabriques de Tabac à fumer et en poudre. Une à Aix-la-Chapelle, plusieurs à Cologne, une à Geilenkirchen, à Odenkirchen, à Créveld, à Goch. Elles languissent depuis que l'entrée des feuilles de tabac est genée et assujettie à un grand impôt.

Fabriques d'amidon et de poudre à poudrer. A Créveld, Leuth, Goch. Leur nombre s'accroît depuis que l'exportation de cette marchandise n'est plus défendue.

Brasseries de bière et vinaigre, et distilleries d'eau-de-vie, dans toute l'étendue du département. Le nombre des distilleries s'est accru depuis la guerre. Les besoins des armées et la libre exportation de cette boisson encouragaient sa fabrication. Le principal établissement en ce genre est celui que MM. Sieger et Ruetz ont fait dans le ci-devant jardin anglais à Cologne. Les bâtimens sont construits d'après les meilleurs plans de ceux qui ont été exécutés en Hollande et en Allemagne. La machine a de l'unité dans ses mouvemens, de l'ensemble dans toutes ses parties, et elle est propre et commode. Les canaux d'évacuation du marc, l'entrée et la répartition des eaux qui se font moyennant un mécanisme facile, la conduite de la fermentation d'après des procédés chimiques, le chauffage écono-

mique, et le profit tiré de la chaleur à l'avantage de toutes les parties, méritent le suffrage du connaisseur. Les fourneaux ne se chauffent que par la chaleur des chaudrons et garantissent, par ce moyen, de l'influence nuisible de la fumée. Le malt séché obtient la couleur et le goût du grain germé à l'air. Le marc qui provient de ces distillations, est le meilleur aliment des animaux. Un droit d'octroi sera établi sur les distilleries, ce qui diminuera le nombre des distillateurs, et mettra un frein au goût trop prononcé qu'ont nos habitans pour cette sorte de boisson.

Cologne a encore de la renommée à cause de l'eau de senteur que le distillateur italien, M. Farina y compose. C'est un esprit volatil, extrait des simples les plus exquises, et dont la base est l'esprit de vin. Cette eau odorante fortifie les parties extérieures du corps, et prise intérieurement, elle produit un bon effet dans plusieurs accidens. Elle est envoyée dans des flacons renfermés dans de petites caisses de sapin.

Fabriques de la troisième classe.

Fabriques de laine, (Wolle). Fabriques de draps et casimirs. Seize à Aix-la-Chapelle, huit à Borcette, trois à Stolberg, cinq à Montjoie, trois à Imgenbruch près de Montjoie, six à

Gemünd et Eiks, trois à Orsoy, deux à Horst, une à Düren, Zülpich, Heinsberg, Rheinberg, Créveld et Gueldres. Les fabriques de Montjoie, Imgenbruch, Stolberg et Düren teignent les pièces avant de leur donner l'apprêt; on les appelle *draps teints en laine*. Celles d'Aix-la-Chapelle et de Borcette teignent les draps après leur confection, et ils portent le nom de *draps teints en pièces*.

Fabriques d'étoffes légères de laine, *de serges*, *de flanelles*, à Rheidt, Créveld, Goch, Clèves, Gueldres et Issum.

Bonneteries, à Aix-la-Chapelle, Cologne, Créveld, Gueldres, Stralen et Clèves. Elles ouvrent toutes sortes de bas, de bonnets, de gants, de pantalons. À Düren on fabrique de très bonnes couvertures de laine, et à Créveld, Issum et Clèves des flanelles.

Chapeleries. A Aix-la-Chapelle, Cologne, Düren, Neuss, Strälen, Gueldres, Xanten, Goch et Clèves.

Fabriques de soie et de velours. Quatre à Créveld, une à Xanten et une à Issum. Celles de la première ville fournissent des étoffes de soie dans le goût français et anglais, du velours dans le goût hollandais et indien, et toute espèce de damas et de soie à filer, à tricoter

et à coudre. La petite rivière de la Flute apporte les eaux à la fabrique d'Issum, où l'on travaille de même à toute sorte de soierie et de velours. Des mouchoirs de soie, des rubans de soie et de velours, et des lacets se fabriquent dans plusieurs endroits. Il y a une manufacture de ce genre à Cologne, deux à Eschweiler, deux à Neuss, une à Odenkirchen et à Xanten.

Fabriques de cuir. A Aix-la Chapelle, Borcette, Eschweiler, Düren, Bergheim, Cologne, quatre à Gemünd, sept à Geilenkirchen et Hunshofen, à Wessling, Créveld, Vierssen, Xanten, Gennep, Clèves et Venray. Des cuirs d'une excellente qualité se fabriquent dans le village de Wessling, mairie de Hersel, arrondissement de Cologne. Ces fabriques tannent des peaux de boeufs, de vaches, de chevaux, de moutons, de veaux, de renards et d'autres animaux. Mais elles ne préparent que des peaux qui ont reposé long-tems. Il y avait à Calcar une tannerie très considérable. Le tanneur Garri l'avait établie et s'y est ruiné. Les bâtimens existent encore et n'attendent peut-être qu'un fabricant plus habile ou plus heureux.

Tanneries. Les principales et les plus renommées du département sont celles de Cologne; elles fournissent du cuir de semelle,

dont la qualité ne le cede en rien à celui de Liège et de Malmedi. Les peaux fortes de vaches et de boeufs du pays ne suffisant pas à leurs besoins, elles emploient une quantité considérable de peaux du Brésil. On y apprête toutes espèces de cuirs, sur-tout à l'usage des ceinturiers, des selliers et des carrossiers. On y fait encore du cuir de trépoint, auquel on emploie une qualité moyenne de peaux de bouvillons et de vaches.

Outre les tannneries de Cologne, il s'en trouve de très considérables à Hunshoven, Heinsberg, Willich, Sittard, Créveld, Odenkirchen, Wickeraht, Clèves, Münster-Eiffel, Aix-la-Chapelle, Borcette, Düren, Montjoie et Stolberg.

Fabriques de chandelles et de bougies. Les suifs se travaillent dans tous les arrondissemens. Les meilleures chandelles viennent de Cologne. Des bougies jaunes et blanches se fabriquent à Aix-la-Chapelle, à Cologne, à Créveld, et les meilleures à Horst.

Fabriques de la quatrième classe.

Teintureries. On teint dans le département le fil, le coton, la laine, la soie et toutes les étoffes qui en sont susceptibles. Mr. Contrain à Aix-la-Chapelle prépare un bleu qui imite parfaitement celui appellé: *bleu de Prusse ou*

de Berlin, (Berliner Blau), Prussiate de fer. *) Les eaux du pays sont excellentes pour la teinture. Les teintureries les plus considérables pour la laine sont à Aix, à Borcette, à Montjoie; pour la soie, à Créveld et Issum. Des teintureries d'une moindre importance se trouvent à Düren, Eschweiler, Cologne, Stolberg, Gueldres, Stralen, Goch et Clèves.

Fabriques de savon noir et vert. Trois à Cologne, une à Geilenkirchen, Vierssen, Rheidt, Neuss, Gladbach, Urdingen et Goch. Ces deux sortes de savon sont liquides, et d'une qualité très au-dessous du savon blanc et gris, dont on ne fabrique que peu, la bonne huile étant à un trop haut prix.

Fabriques d'étoffes mélangées. Des étoffes mi-coton, mi-laine se fabriquent à Rheidt, Xanten, Gueldres, Goch et Clèves.

MATIÈRES PREMIÈRES.

L'exploitation de nos mines, l'agriculture, le soin de nos forêts et l'entretien du bétail fournissent déjà assez de matières pour exercer l'industrie des habitans du département. Elle

---

*) Voyez *Élémens d'Hist. nat. et de Chimie*, par A. F. Fourcroy. Paris, l'an II. 5 vol. in-8. Tome 3. p. 247.

gagne sur ces articles d'abord l'épargne de leurs transports et ensuite la forme qu'elle leur donne. Mais les fabricans de la Roër ne bornent pas là leur travail. Ils cherchent encore au sol étranger les matières que le leur ne produit point. En leur donnant une forme et une valeur nouvelles, ils gagnent sur la façon, font vivre une infinité de gens, et ouvrent la source d'un riche commerce. Ainsi en travaillant aux matières étrangères ils ne négligent pas celles du crû du pays, de sorte qu'ils n'en ralentissent pas la culture et n'en empêchent pas la consommation.

Faisons maintenant connaître quelles sont les matières brutes que nos manufactures trouvent dans notre sol, et celles qu'elles tirent de l'étranger.

Matières premières du pays.

Fer. Nos fabricans le tirent du pays, mais ils prétendent qu'il n'est pas d'une assez bonne qualité pour être converti en acier propre à être passé par la filière.

Calamine ou *Oxide de Zinc.* Les mines s'en trouvent dans les environs de Stolberg et d'Aix-la-Chapelle.

Tourbe et Sable bleu. La verrerie de Stolberg trouve le premier article partout, et en fait du verre noir. Le second qui sert pour

faire du verre proprement dit, se rencontre à quelques pas de la verrerie, près d'une petite montagne.

Argile. Le sol du département en offre en abondance.

Lin. Le pays au delà de la Roër en récolte beaucoup, ce qui multiplie la fabrication des toiles.

Chiffons. La quantité que fournit le pays, surpasse celle dont nos papeteries ont besoin.

Tabac. Depuis que ses feuilles payent le droit d'entrée, on a plus cultivé qu'auparavant cette plante dans les environs de Cologne et de Calcar; mais notre sol n'en produit que de mauvaise qualité.

Grains. Le pays étant riche en toutes sortes de grains peut alimenter un grand nombre de brasseries, de distilleries d'eau-de-vie, de fabriques de vinaigre et d'amidon.

Peaux. Celles qu'on tire des boeufs, vaches et autres animaux du département, ne sont pas en nombre suffisant pour les besoins de nos tanneries. Elles en tirent encore de l'Amérique.

Suif. Les moutons, les boeufs et les vaches indigènes fournissent cet objet à nos fabriques de chandelles.

Cire. Les abeilles du pays en fournissent assez pour le petit nombre de nos fabriques

de bougies. Une belle blanchisserie à cire se trouve aux environs de Horst.

Laine. Celle des moutons du pays est très ordinaire et commune. La meilleure vient de Gemünd et des environs de Goch.

Matières premières tirées de l'étranger.

Fil d'acier. Nos fabricans d'aiguilles le tirent de Nuremberg par Francfort, et sur-tout d'Altona, ville prussienne dans le comté de la Mark.

Potée d'étain, Oxide d'étain gris, (Zinnasche). Les mêmes fabricans polissent leurs aiguilles avec du son et avec de la potée d'étain qui leur vient de Francfort et du département de l'Ourte. Elle est d'une moindre qualité que celle qu'ils tiraient autrefois d'Angleterre.

Cuivre rouge et rosette. Les fabricans de laiton le font venir de la Suède, de la Norwège et des échelles du Levant.

Terre de porcelaine ou *Argile pour la porcelaine.* Les fabricans de fayence à Cologne et à Nippes obtiennent leur matière première de l'autre côté du Rhin. Mr. Orth fait venir des environs d'Andernach, département de Rhin et Moselle, la terre dont il forme les pipes.

Lin. Nos fabriques de toile cherchent encore dans les neuf départemens réunis du lin qui est d'une meilleure qualité, que celui qui se récolte dans ce département.

Coton. Le Coton ordinaire, production des colonies de l'Amérique, arrive à nos fabricans de Hambourg et d'Embden. Celui d'une meilleure qualité, qui provient des cotonniers du Levant, vient de Francfort et de la Hollande.

Tabac. La Franconie, le Palatinat, les départemens du haut- et du bas-Rhin fournissent le tabac en feuilles d'une mediocre qualité. Les meilleures feuilles arrivent de l'Amérique par Dunkerque, Hambourg et la Hollande. On prépare le tabac à fumer de la manière suivante : chaque feuille est trempée dans une décoction de tabac et dans de certains fluides, mélange dont les fabricans cherchent à dérober la connaissance. Les feuilles ainsi humectées sont formées en rouleaux.

Laine. La laine ordinaire vient de la Bohème, de la Moravie, de la Saxe et du département de la Sarre. La laine fine arrive du Portugal, de l'Italie et de l'intérieur de la France. La plus fine est celle d'Espagne ; et nos fabricans la tirent, soit directement des ports de Bilbao, de Séville et de Cadix, principaux dépôts de cette marchandise ; soit indirectement de la seconde main, celle des ba-

taves. Les laines pour les lisières arrivent du nord de l'Allemagne et principalement des pays de Münster et Paderborn.

Soie écrue. Nos fabricans la tiraient de Perse et des Indes orientales pendant la guerre. La paix ayant rouvert les communications avec l'Italie, cet article leur arrive exclusivement de ces contrées. La soie grèze d'Italie leur paraît préférable à celle de la France, parceque celle-ci est plus chère et rend moins que celle-là.

Huile de baleine, *Peaux de taureaux*. Les tanneurs reçoivent le premier article de la rive droite du Rhin, le second en partie du pays, et en partie d'Espagne par la Hollande.

Matières colorantes. *Les Drogues pour teinture fine* des soies, des draps, cotons et lins, soit en fil, soit en toile, viennent des principaux ports de la méditerranée et de la république batave. De tels ingrédiens sont: L'Indigo, la Cochenille, dont on retire une couleur cramoisie ou écarlate, suivant la manière dont on l'emploie *), le bois jaune, celui de

*) La *Cochenille* est la femelle d'un insecte hémiptère qui se trouve sur une plante assez connue, nommée *Cactus Opuntia* L. *Nopal*, *Raquette*, *Figuier d'Inde*. On la récolte en grande quantité dans l'Amérique méridionale. Cette substance sert aussi pour faire le *Carmin*. On la préfère au *Kermès* ou

Campêche, de Caliatour, de Brésil, de Fernambouc, la garance et les noix de Galle. Les six premiers articles nous parviennent des établissemens Espagnols et Portugais aux Indes et au Brésil, soit par l'entremise de la Hollande, soit par les ports de l'océan. Les fabricans de laine et coton préfèrent l'indigo de St. Domingue et d'autres îles sous le vent, à celui qui provient des îles espagnoles. La garance vient de la Zélande, des départemens réunis et de ceux du haut et du bas-Rhin. La noix de Galle d'Alep arrive par la Hollande. Le bois de caliatour vient en blocs. Des moulins établis en Hollande, ainsi que sur les deux rives du Rhin, et notamment à Düren, rendent ce bois propre à l'usage des teintureries.

L'eau forte ou *l'acide nitrique delayé avec de l'eau*, *l'huile de vitriol* ou *l'acide sulfurique concentré*, et de semblables marchandises sont fournies par les propriétaires de ces moulins.

à la Cochenille provenant du *Chêne Cochenillier*, arbre de la France méridionale. Voyez *Elémens d'Histoire naturelle et de Chimie*, par A. F. Fourcroy. Paris, l'an II. 5 vol. in-8. tome 4. p. 477. -- Raynal *Hist. philos. et politique*, Liv. VI. Chap. 18. — Makartney *Voyage dans l'Intérieur de la Chine* Paris, an 7. 5 vol. in-8. T. I. Chap. 5. p. 217.

OUVRIERS.

Les manufactures qui emploient beaucoup d'ouvriers, inspirent l'amour du travail et l'émulation; elles assortissent l'ouvrage aux goûts et aux talens de chacun d'eux; elles fournissent, par conséquent, des productions plus parfaites et à un meilleur compte que les manufactures qui manquent d'ouvriers. Cette vérité a été si bien sentie par les entrepreneurs de nos fabriques d'aiguilles, de draps et de soie, que même pendant la guerre, où tous les débouchés étaient fermés à leurs marchandises, ils continuaient toujours à entretenir le même nombre d'ouvriers qu'auparavant.

Les entrepreneurs sentent déjà l'effet de cette sage et philantropique politique. Ils ont conservé des hommes habiles qui leur sont attachés par un nouveau lien, celui de la reconnaissance.

Voici un apperçu du nombre approximatif des ouvriers natifs du pays, ou étrangers, qui livrent à nos fabriques leurs bras et leur industrie.

Dans les carrières. Dans celle de *Cornelimünster* vingt; dans celle de *Gemünd* pareil nombre. La coupe et la taille de l'ardoise est toujours un travail ingrat pour ceux qui s'en occupent. La plûpart d'eux ne vivent pas cinquante ans. Aussi les habitans du département ne veulent pas exercer ce métier. Ce sont ceux

de Givet et de Finnet qui viennent chez nous pour l'entreprendre.

Dans les houillères. Dans celles de *Schweil bach* soixante-dix ouvriers; dans celles d'*Eschweiler* cinq-cents, et dans celles de *Bardenberg* quatre-cents.

Dans les mines et fonderies de fer: à *Schmidthoff* quinze; à *Gemünd* et aux environs quelques milles.

Dans les mines et fonderies de plomb: cent quarante.

Dans les fabriques de cloux: à *Gemünd* seize; à *Düren* quarante.

Dans les fabriques d'aiguilles: à *Aix* et *Borcette* seize-mille.

Dans les fabriques de dés et d'épingles: à *Aix-la-Chapelle* cent; à *Goch* deux-cents.

Dans les fabriques de laiton: trois mille, sans compter les voituriers.

Dans la fabriques de limes: sept ouvriers qu'on a fait venir de Remscheid, duché de Berg.

Dans les verreries de *Stolberg*, *Cologne* et *Clèves*, cent hommes.

Dans les manufactures de fayence: à *Nippes* douze; à *Cologne* vingt.

Dans les manufactures de toile et de coton. La plûpart des cultivateurs du département travaillent, après les récoltes et les semailles,

pour le compte de ces fabriques. Ils exercent le métier de fileur ou de tisserand. Les manufactures de tôile à *Vierssen* occupent neufcents familles; celles d'*Odenkirchen* cent personnes. *Cologne* compte dans les fabriques de coton au moins trois-cent quatre-vingt-six ouvriers, attachés aux cinquante-deux métiers établis dans cette ville, par le zèle et l'intelligence des MM. Boisserée frères. Il y a quatre-vingt-quinze ouvriers dans les fabriques de ce genre à *Neuss.* Il y en a cent dans celles de *Rheidt.*

Dans les papeteries: à *Düren* trois-cents; dans les autres cent-vingt.

Dans les fabriques de tabac, deux-cents.

Dans les fabriques d'amidon, cent.

Dans les brasseries de bière, *dans les distilleries d'eau-de-vie et les fabriques de vinaigre*, le nombre des ouvriers ne peut être calculé.

Dans les fabriques d'eau de Cologne, le nombre d'ouvriers est indéterminé; celles des heritiers Farina sont les plus renommées.

Dans les fabriques de laine: à *Créveld* deux-mille personnes; à *Goch* vingt-quatre; à *Issum* douze; à *Gueldres* huit; à *Clèves* trente à quarante. Mais il faut observer qu'il est impossible de déterminer le nombre des hommes et des femmes, des garçons et des filles qui s'occupent du filage de la laine, de la soie, du coton et du lin. Toutes ces personnes manqueraient de travail dans la

saison rigoureuse de l'année, au lieu qu'en filant, elles trouvent le moyen de leur existence.

Dans les draperies: à *Aix* et *Borcette* vingt-huit-mille; à *Montjoie* quatre-mille; à *Heinsberg* cent; à *Gemünd* et ses environs quatre-vingts; à *Créveld* six-cents; à *Zülpich* soixante-dix.

Dans les soieries: à *Créveld* douze-mille; à *Odenkirchen* trois-cents; à *Issum* cinquante; à *Cologne* huit-cents; à *Xanten* vingt; à Eschweiler quatorze.

Dans les tanneries plus de six-cents.

Dans les fabriques de chandelles et de bougies, quatre-cents.

Dans les fabriques de savon, quatre-cents.

Dans les fabriques de rubans de laine et de lin, à *Neuss,* deux-cent dix.

MAIN D'OEUVRE.

Les entrepreneurs des manufactures de la Bohème et de la Moravie ont marqué, dans le mémoire qu'ils ont présenté à leur gouvernement, qu'il leur était impossible, de rivaliser avec les fabriques des pays-bas, étant tenus de payer aux ouvriers une solde plus forte que celle que reçoivent ceux de nos contrées. Cependant le prix de la main-d'oeuvre est aujourd'hui dans ce département le double de ce qu'il était il y a vingt ans. On ne

peut dire que le sort de nos ouvriers se soit amélioré de cette augmentation ; mais les denrées sont devenues plus chères, et ils dépensent d'avantage. La paie des ouvriers n'est pas la même dans tout le département. Elle est plus haute au nord, dans les environs de la Hollande. Elle diffère encore par rapport à la nature du travail plus ou moins pénible, et suivant l'âge, les enfans n'étant pas payés au même taux que les grandes personnes. Dans quelques manufactures, les ouvriers sont soldés à la tâche, dans d'autres à la journée.

Dans les mines et usines de fer et de plomb, l'ouvrier peut gagner un franc cinquante centimes par jour ; dans les fonderies de Stolberg jusqu'à trois francs ; dans les fabriques de draps un franc et d'avantage. Les fabriques d'aiguilles et de soie comptent d'après la quantité de pièces travaillées. La pièce de soie de 28 mètres est payée un franc cinquante centimes, et un homme en fait une et plus par jour. Dans les dernières les habitans aux environs de Créveld gagnent un franc par jour. Ils vont le matin à la ville et retournent le soir à la campagne dans le sein de leurs familles.

PROSPÉRITÉ DES FABRIQUES DU DÉPARTEMENT.

Parallèle entre ses marchandises et celles étrangères.

Bonté des matières, célérité du travail, perfection de l'ouvrage, prix modéré des marchandises, telles sont les qualités dont la réunion fait fleurir les fabriques et leur assure un bon débit, au dehors et au dedans. Le pays est d'autant plus sûr du débit, si les fabricans travaillent pour toutes les classes de la société, si chaque habitant trouve dans leurs atteliers ce qui lui faut selon ses besoins, ses facultés et son rang.

C'est sous ce rapport que nous allons considérer les manufactures de notre département. En les comparant avec celles de l'étranger, nous ne nous éloignerons pas de cette sévère impartialité qui doit caractériser l'historien.

Nos fabriques de fer fournissent tout ce qu'il faut de cette substance pour les besoins des cloutiers, des maréchaux, des serruriers, de l'artillerie et de la marine. On prétend que le fer tiré de nos mines n'est pas d'une bonne qualité. Il est cassant et trop doux; de sorte qu'il ne peut être comparé, ni avec celui de la Suède, ni avec celui des départemens de l'Arriège, de la Haute-Saône, du Cher et de la Nièvre. Nos travaux en fer ne peuvent être comparés à ceux

qui se font dans les ateliers français de Chaillot, ou dans les anglais de Krawley et Bradley. Nos quincailleries sont bien au-dessous de celles de Paris et de celles de Londres, Birmingham et Woodstock. L'entrepreneur de la fabrique de limes à Cologne cherche à employer de l'acier fin, et à lui donner une trempe, une forme et une taille convenables. Nous formons des voeux pour qu'il réussisse, afin que nous puissions nous procurer ces outils sans être obligés de les tirer de l'Allemagne et de l'Angleterre.

Les aiguilles de la Roër ont atteint par leur finesse et leur poli un haut degré de perfection. Elles sont égales en bonté à celles d'Angleterre; mais leur prix est plus modique, quoique les fabricans anglais trouvent chez eux le fil d'acier et une excellente potée d'étain.

Le laiton de Stolberg surpasse celui du Tirol et de Hambourg. Il rivalise avec celui que fabriquent les anglais et les suédois, qui jouissent cependant de l'avantage de trouver dans leurs mines le cuivre rouge et rosette, et d'envoyer le laiton, par mer, des portes de leurs atteliers jusqu'aux lieux du débit.

Les horlogeries du département ne sont pas encore très perfectionnées. Si l'on excepte quelques artistes d'Aix, de Borcette, de Cologne et de Créveld, les autres sont plutôt des réparateurs

de montres qu'horlogers. Ils s'approvisionnent des fabriques de Genève et du comté de Vallangin.

La verrerie de Stolberg est encore au berceau. Ses verreries et bouteilles ne valent pas celles de Liège; mais elle a prospéré au milieu de la guerre, et il est certain qu'elle se perfectionnera d'avantage pendant la paix, toute importation de verre étranger étant défendue.

L'immense quantité de fayence et de terre anglaise qui, avant l'établissement des douanes, a été introduite dans le pays, a reduit nos fabriques de ces marchandises à un état de grande médiocrité; de sorte qu'elles sont fort au-dessous de celles de Wedgewood, de Sèvres et de Paris. Ces fabriques commencent cependant à se relever, sur-tout celle de Cologne, dirigée par le professeur Kramp.

L'art de la poterie est parmi nous très imparfait. Le biscuit de nos poteries est perméable aux liquides et aux graisses; sa couverture que le plomb constitue en grande partie, est pernicieuse à la santé, et le tout n'est pas assez solide pour soutenir, sans se détruire, les passages subits de différentes températures. Encore les ouvriers manquent de goût, et ne savent guère façonner ni donner le lustre. Mais nos poteries n'éprouvant qu'une légère cuisson, et le combustible n'étant pas cher chez nous, elles sont d'un prix modique, qui est à la

portée des plus pauvres. Ce qui engagera nos potiers, à suivre encore long-tems la méthode dont ils ont l'habitude, c'est que les habitans du pays et les indiens qui se partagent le débit de leurs productions, n'en demandent pas de meilleures.

Les pipes à fumer qu'on fabrique dans le département, rivalisent avec celles de la Hollande et du Haut-Rhin. Mr. Orth à Cologne espère de pousser sa fabrication à un tel degré, qu'un jour il puisse faire les pipes, si-non d'une qualité pareille à celles de la Hollande, qui doivent leur supériorité à la tourbe dont les hollandais chauffent les fourneaux, au moins égales à celles qui nous arrivent du Haut-Rhin.

Nos toiles sont plus fines et plus blanches que celles de la Suisse, plus fortes que celles de la république batave. Elles sont meilleures que celles de l'Écosse et de l'Irlande qui, à ce qu'on sait, s'appliquent avec le plus grand soin à cette fabrication. Mais les toiles du Brabant les surpassent sous tous les rapports. Les toiles ordinaires coutent depuis soixante-quinze jusqu'à cent cinquante centimes le mètre.

Les productions de nos fabriques de coton ne peuvent être comparées avec celles d'Angleterre, ni avec celles de Paris, d'Orléans et de Louviers. Nos fabriques sont encore au-dessous des leurs pour la filature, l'apprêt et la tein-

ture. Il n'y a que la fabrique de Neuss de Mr. Carroux qui emploie pour filer les machines perfectionnées, auxquelles l'Angleterre doit la splendeur de ses cotonnades, et que l'Arkwigt a inventées en 1780.

Nos papeteries fournissent toutes sortes de papier, du blanc, du bleu et du gris, mais en général d'une pâte très commune. Celles de Düren fabriquent du papier d'une meilleure qualité; cependant elles sont encore éloignées de ce degré de perfection qu'ont atteint plusieurs papeteries de l'intérieur de la France, de l'Angleterre, de la Hollande et de l'Allemagne. Aussi les fabricans d'aiguilles tirent-ils de Louve, rive droite du Rhin, le papier blanc et violet qui résiste à la rouille et dont ils ont besoin pour faire leurs paquets? Et les fabricans de draps et de laine font venir de la Hollande le carton dont ils ont besoin pour presser leurs étoffes.

Le tabac en poudre et à fumer, fabriqué dans nos contrées n'a ni le bon goût, ni l'odeur de celui que fournissent les fabriques des départémens du Nord et de la Dyle, et celles de la Hollande. Nos fabricans parviennent moyennant des tabacs d'Amérique à enlever la mauvaise odeur des tabacs de notre cru, qui ne servent alors qu'à priser.

Les eaux-de-vie de grains, qui se distillent dans le pays, sont d'une bonne qualité. Les plus fortes se fabriquent à Orsoy. Des liqueurs fines et délicates n'étant pas du goût de nos habitans, ne sont pas fabriquées chez eux.

Les draps faits dans le département, se distinguent par un parfait dégraissement, par un bel apprêt, par des couleurs vives et brillantes, sur-tout en rouge et en bleu; de sorte qu'ils peuvent être comparés avec ceux de Leeds et Salisbury, d'Elboeuf, de Louviers, de Sedan et d'Abbeville. Ses casimirs méritent la préférence. Ils égalent en beauté ceux d'Angleterre, de Reims, d'Amiens et Louviers. Nos fabriques fournissent des draps de différentes qualités. Les draps fins ou de première qualité, faits exclusivement de laine d'Espagne coutent le mètre depuis quatorze jusqu'à trente-quatre francs. Les draps d'une qualité moyenne, sont fabriqués de laines du Portugal, d'Italie, de Silésie, de Saxe, d'Espagne, mêlées de celles du pays. La qualité, dont il se fait le plus, est celle dont le prix est de vingt-trois francs cinquante centimes. Les draps fins qui se fabriquent à Aix, Borcette, Montjoie, Imgenbruch, Stolberg, vont de pair avec les plus fins de l'intérieur et d'Angleterre; ils les surpassent même par le brillant de la couleur rouge et bleue, quoique la bonne laine et les drogues pour

teinture fine, que les fabricans de l'intérieur et anglais trouvent plus près d'eux, leur arrivent de loin. Les fabriques de Silésie et de la Moravie, désespèrent pouvoir fournir des draps d'une aussi bonne qualité que les nôtres. Des draps ordinaires et gros se font des laines du pays dans les autres fabriques du département. Le mètre se vend depuis quatre jusqu'à onze francs. Les demi-draps, appellés Silésies, Espagnolettes, enmirayés, chinés, modelés, se vendent depuis trois francs quatre-vingt-huit centimes, jusqu'à dix francs quatre-vingts. Casimirs 5/8 ou unis, mêlangés, rayés et façonnés, depuis neuf francs vingt-quatre centimes, jusqu'à onze francs soixante-seize par mètre.

Les soieries de la Roër sont moins fines, mais d'une couleur plus luisante que celles des départemens méridionaux. Lyon surpasse, pour le genre de fabrication en étoffes de soie, les diverses contrées de l'Europe. Paris a la suprématie pour les rubans de soie. Lyon, St. Étienne en forêt et Maumont viennent ensuite; mais c'est dans notre département que les rubans de velours se fabriquent avec le plus de perfection. Ceux du Lyonnais et de Maumont sont loin de les valoir, malgré les efforts que se donnent les fabricans du midi. Ils ont cependant un grand avantage: puisant à la source même, ils n'ont pas à risquer d'être

trompés sur la valeur de la matière première; tandis que les nôtres, recevant la soie écrue, par des intermédiaires, à qui ils payent de cinq à dix pour cent, obtiennent souvent des matières de très médiocre qualité. Les premiers n'ont pas non plus à craindre la concurrence de l'étranger, rendue impossible par les frais de transport; mais les seconds doivent persévérer dans leurs efforts, pour, au moins, marcher de pair avec les nombreuses fabriques de soie établies dans l'empire germanique, en Prusse et en Helvétie.

Les cuirs qui se tannent dans notre département, n'ont ni la même force, ni la même finesse que ceux préparés en Angleterre, à Liège, ou à Gand. Nos fabriques ne fournissent pas de marroquin.

VUES SUR L'AMÉLIORATION DE NOS FABRIQUES.

Les fabriques du département sont susceptibles d'un plus haut degré de perfection que celui, auquel elles se trouvent actuellement. Il me paraît qu'elles peuvent fournir encore des produits qui nous manquent, vendre à meilleur marché certaines fabrications, et donner enfin plus de perfection à d'autres.

Propagation des lumières parmi les entrepreneurs et les chefs des atteliers, prix raisonnable de la main-d'oeuvre, encouragement de la part du gouvernement : tels sont les moyens les plus propres, ce me semble, d'améliorer l'état de nos manufactures.

Instruction. La qualité des fabrications dépend de celle des matières qu'on emploie, et des procédés qu'on suit. Ceux-ci sont l'effet de la routine et du mécanisme, dans la plûpart des atteliers. Les ouvriers sont des automates, et ne suivent que la première impulsion qu'ils ont reçue. Il importe que ceux qui l'impriment, soient éclairés sur la meilleure méthode d'opérer. Ils doivent être au courant des découvertes, qui se font en physique, en chimie, en mécanique. C'est aux sociétés savantes, aux lycées, et sur-tout à l'institut national, digne successeur de l'académie, à laquelle, de l'aveu même de Mr. Home, la France doit sa supériorité dans plusieurs arts et manufactures sur les autres nations, à propager ces découvertes utiles et à enseigner le meilleur usage qu'on en puisse tirer.

Le cit. O'Reilly mérite bien de l'économie politique, en continuant les *Annales des arts et manufactures*, dans lesquels il a consigné les découvertes modernes, concernant cette branche intéressante de l'industrie et du com-

merce. Depuis germinal an 8, il paraît chaque mois un numéro de cet ouvrage. Il est à désirer que sa lecture soit plus répandue parmi nous, conformément au voeu du ministre de l'intérieur, protecteur des arts.

Le lin est bien filé par nos habitans, mais les blanchisseries leur manquent. Ne faudrait-il pas établir parmi nous les blanchîmens artificiels? S'ils réussissent, nos fabricans de toile gagneraient les sommes considérables qu'ils portent à l'étranger. Eh! pourquoi ne réussiraient-ils point chez nous, lorsqu'ils ont fait déjà tant de progrès, non-seulement dans l'intérieur de la France, lieu de leur découverte, mais encore en Prusse et en Angleterre. Il ne s'agit que d'encourager ces fabricans à essayer le blanchîment à l'aide de l'acide muriatique oxigéné, mêlé de potasse, ou sans mêlange.

Notre sol produit du fer; mais nous manquons de fil d'acier. Cependant le département a des courans d'eau, de la houille et du bois. La cémentation et d'autres opérations chimiques, ne pourraient elles pas convertir une partie du fer exploité dans nos mines, en acier propre à être tiré en fil? Les procédés de Mr. de Réaumur qui a enrichi son pays de cette découverte faite en Allemagne, méritent d'être suivis de nos fabricans, afin de ne pas être

tributaires des fortes sommes, auxquelles les allemands et les suédois leur vendent le fil d'acier.

Pour donner à nos poteries une solidité suffisante, et sur-tout une salubrité parfaite, ne faudrait-il pas faire adopter par nos potiers, comme composés fusibles, les matières volcaniques que le cit. CHAPTAL a indiquées comme pouvant être employées avec avantage à la vitrification?

Les cardes que le cit. LABBA de Paris a inventées, méritent d'être adoptées de nos fabricans de draps, puisqu'elles procurent le cardage le plus complet et le plus égal, et diminuent la dépense qu'exige l'entretien des cardes ordinaires.

Nos tanneries ne préparent que des peaux qui ont reposé long-tems. Ignorent-elles les procédés de SEGUIN et de BERTHOLET? On en sent toute l'importance dans l'intérieur de la France. Mr. MEIDINGER, savant allemand, les a encore perfectionnés au profit du travail et à la diminution des frais.

Nous possédons un grand nombre de papeteries; mais elles ne fournissent pas toutes les sortes de papier nécessaires à nos besoins. Les chiffons ne manquent pas dans ce département; il paraît donc que nos fabricans ne

connaissent pas la méthode, d'après laquelle ces papiers se fabriquent.

Juste prix de la main-d'oeuvre. Pour que les fabricans soient à même de vendre à bon marché, l'économie exige que la matière et la façon se trouvent réunies dans le même lieu; que l'importation des matières étrangères à notre sol, sur lesquelles nos fabricans gagnent la façon, soit favorisée; que celle des fabrications étrangères soit prohibée; mais sur-tout que la solde des ouvriers, ou le prix de le main-d'oeuvre, soit raisonnable. Afin d'atteindre à ce dernier but, ne faudrait-il pas fixer le prix de l'ouvrage d'après celui du pain? Si, par exemple, cinq hectogrammes de pain coutaient cinq centimes, le travail pour l'écheveau de fil serait payé quinze, et ainsi du réste. Des amendes, prononcées contre les entrepreneurs et ouvriers en contravention à ce réglement, en assureraient l'exécution. Mais cette mesure peut-elle se concilier avec la liberté, sauve-garde de l'industrie? Chacun n'est-il pas maître de vendre son travail au prix qui lui convient? On ne s'écarte jamais impunément d'un principe, et ce qui paraît au premier abord un avantage, cesse de l'être, quand on le considère de tous les côtés et dans ses effets. La concurrence me paraît le grand, le seul mobile de l'activité parmi la multitude

des ouvriers, pour lesquels l'intérêt est tout. Que ceux qui mettent un prix outré à leur travail, sachent qu'on peut se passer d'eux, et ils deviendront plus traitables. Un département aussi peuplé que celui de la Roër, ne peut manquer d'ouvriers. Il faut seulement faire une guerre à mort à l'oisiveté. Il faut inspirer l'amour du travail à cette classe nombreuse, qui préfère mendier le pain dans les rues, que de le gagner dans les atteliers. L'établissement de maisons de travail, dans nos villes manufacturières, est donc le plus grand bienfait qu'on puisse procurer au département et à la morale publique. Un plan en avait été conçu, il y a au moins quatorze ans, par le cit. Jacobi, membre du conseil de préfecture, et préfet ad intérim pendant un an. Ce citoyen qui se connaît aussi bien en administration qu'en commerce, était bien digne de l'honneur que lui a rendu le collège électoral de ce département dans son procès-verbal des séances de cette année. Les événemens politiques et militaires se sont opposés à l'exécution de son projet bienfaisant. Il a été réservé à celui qui, à tant de titres, mérite d'être appellé le bienfaiteur du département, d'organiser dans son chef-lieu l'attelier de charité. Les indigens des deux sexes y trouvent les moyens de leur existence, et leurs enfans qui y tra-

vaillent de même, apprennent encore à lire et à écrire les langues française et allemande. Pour tendre avec plus de succès une main secourable aux malheureux de tout le département, il a aussi institué des bureaux de bienfaisance par canton, auxquels seront subordonnés les bureaux particuliers des mairies. Des négocians de Cologne ayant récemment converti plusieurs couvens, autrefois asyles de l'oisiveté, en maisons de travail, n'ont pas moins contribué à extirper la mendicité et le vagabondage. Nous ressentons déjà les effets heureux de ces établissemens. Cette foule de mendians qui, à la grande honte de l'ancienne police, infestait les plus beaux arrondissemens, ceux d'Aix-la-Chapelle et de Cologne, a disparu. Les fabricans, dans les chefs-lieux d'arrondissemens, peuvent encore tirer un avantage du travail des détenus dans les prisons. L'entretien de ces derniers n'étant plus à la charge du gouvernement, ils sont obligés de travailler pour subsister. Cette mesure, avantageuse aux prisonniers qui peuvent acquérir un fond d'économie, dont ils jouissent à l'expiration de leur détention, avantageuse à l'état, puisqu'elle contribue à inspirer l'amour du travail et à en contracter l'habitude, l'est encore aux fabriques qui y trouvent des bras, dont elles peuvent disposer. Et si elles en manquaient

encore, qui les empêche de recourir aux machines ingénieuses dont les anglais se servent avec tant de succès? Les machines multiplient les marchandises, en diminuant la main-d'oeuvre, et les portent souvent à un degré de finesse, auquel les efforts des mains ne parviennent pas. Les fabricans de soie, de coton, s'en servent; mais le nombre n'en peut-il être plus grand? Nous pouvons en avoir aussi pour filer la laine et le lin. L'artiste KAISER en a inventées qui filent aussi finement ces deux articles, que les machines anglaises filent le coton. Qu'on ne craigne pas que l'augmentation des machines qui abrègent l'ouvrage, fasse tort aux ouvriers. Dans un département, tel que le notre, où les ressources sont si abondantes, chacun trouve à s'occuper, et sa grande population facilite le choix des ouvriers. Ainsi l'emploi des machines aura le bon effet d'interdire aux ouvriers de commander, au lieu de stipuler le prix de l'ouvrage.

Encouragement. Les moyens les plus efficaces d'encourager les fabriques et les ouvriers, sont entre les mains du gouvernement. La foire nationale, ouverte dans la capitale de la France et du monde, a déjà heureusement influé sur l'amélioration de nos fabrications. Elle sera pour le commerce du monde actuel ce qu'étaient les jeux olympiques pour la gymnastique des peuples

de l'ancienne Grèce *). Quelques unes de nos manufactures y ont de même concouru. A la prochaine exposition des produits de l'industrie française, douze portiques seront réservés à ceux de notre département. Le ministre savant, auquel nous devons cette marque de bienfaisance et d'encouragement, a senti l'importance de nos fabriques dans son voyage à Aix-la-Chapelle, au mois de thermidor an 11, lors que les principaux produits de nos manufactures ont été réunis dans les salles de la grande rédoute, par les soins éclairés du préfet. Le gouvernement peut encourager notre industrie, en destinant des primes à ceux qui fourniront des machines propres à abrèger et perfectionner le travail, ou qui en construiront, d'après les modèles précieux, déposés au conservatoire des arts et métiers à Paris. Cette récompense tournera d'autant plus au profit du département que les machines qui s'y trouvent, sont

*) Mr. DE PAUW soutient même, d'après les autorités de CICERON et de VELLEJUS PATERCULUS, que les *jeux Olympiques*, ainsi que les autres fêtes religieuses des anciens grecs, ne furent institués dans le fond que pour servir de foires au commerce. Voyez *Recherches philosophiques sur les Grecs*, section V. §. 1. — On pourrait faire des rapprochemens à la foire ou *Messe* de Francfort et à nos *Kirmesses*, fêtes où la dévotion, le commerce et le plaisir trouvent également leur compte.

presque toutes faites hors du pays, et elle exciterait l'industrie de nos menuisiers, serruriers et autres artistes et artisans, à essayer leurs metiers dans la fabrication des instrumens dont nous sommes tributaires envers les étrangers.

Le gouvernement peut encore améliorer, en les affranchissant du droit de patente, le sort des petits ouvriers qui travaillent chez eux pour le compte des autres. Réunis dans le même local ils en sont exempts. Mais l'économie s'opposant à ce que les bâtimens des fabriques soient trop spacieux, il paraît que l'état devrait renoncer au profit qui résulte pour lui de cet inconvénient. Le gouvernement peut encore encourager l'amélioration des races des moutons. Les cantons de Gemünd et de Montjoie sur-tout sont susceptibles de cette branche d'industrie, à cause des pâturages étendus qui s'y trouvent. Le nombre des moutons que ces cantons entretiennent, s'évalue à vingt-cinq-mille, et chaque bête peut fournir deux kilogrammes de laine.

Enfin le gouvernement veille au bien-être de nos fabriques, en tenant une main sévère à l'exécution de la police dans leur intérieur. Elle suffit pour prévenir le vol des matières premières, dont nos fabriques ont eu souvent à se plaindre, et elle suffit aussi à empêcher les

coalitions des ouvriers pour faire des lois à leurs maîtres et à maintenir le bon ordre dans les ateliers. Ce qui restait encore à désirer à ce sujet, vient d'être rempli par les dispositions de l'arrêté du préfet du 3 pluviôse an 12, relatif à la police des ouvriers.

ABRÉGÉ DE L'HISTOIRE DES MANUFACTURES DU DÉPARTEMENT.

La stérilité dont la nature a frappé quelques portions de notre territoire, fût réparée par l'industrie des hommes qui les habitent. Les troupeaux leur fournirent d'abord l'étoffe pour s'habiller; ils cherchèrent ensuite dans les entrailles de la terre, ou sur le sol de l'étranger, des matières qu'ils pussent préparer à divers usages. C'est ainsi que les contrées les plus arides de Montjoie, d'Aix-la-Chapelle, Stolberg, Gemünd et Créveld virent s'élever les manufactures de draps, les fonderies de fer, les fabriques d'aiguilles et de soie.

Dans le quatorzième siècle on travailla les laines grossières du pays et on en prépara une étoffe pareille à celle du drap. On fabriqua d'abord de la flanelle qu'on teignit avec de l'écorce d'aune, de bouleau et avec d'autres matières colorantes. Ces manufactures se trouvaient encore au

berceau dans ces contrées, lorsque celles des pays-bas étaient très perfectionnées. Mais le gouvernement sanguinaire du duc d'Albe, sous Philippe II, en 1579, leur porta le coup le plus funeste. Les fabriques d'Eupen furent presqu'entièrement ruinées. Les malheureux ouvriers et fabricans cherchèrent un asyle dans notre pays, et la modicité du prix des vivres et la bonne qualité des eaux les encouragèrent à y établir leurs atteliers. Aix-la-Chapelle eut d'abord la préférence. Mais presque tous ces hommes industrieux étant protestans, Spinola, général espagnol en 1614, les déclara inhabiles à la magistrature et à toute fonction publique et les força de porter ailleurs leur industrie. Ils choisirent Borcette, Stolberg et Montjoie, lieux dont la constitution garantissait l'indépendance à leur commerce, et qui fournissent d'excellentes eaux pour le dégraissement, le lavage, la teinture, la foulerie et l'apprêt des draps. En 1700, les habitans de Montjoie s'appliquèrent à faire du drap pendant l'hiver; chaque famille s'occupait de tous les ouvrages qu'exige cette fabrication. Le célèbre Scheibler travailla le premier en 1730 des laines d'Espagne, et six ans après, les draps sortis de ses fabriques se vendirent déjà à Francfort, à Hambourg, à Brémen et en Westphalie. Mais le pays manquant d'ouvriers,

les fabrications n'ont pu s'accroître. La guerre qui s'alluma à l'occasion de la succession de Charles VI, mort en 1740, procura des bras, et les manufactures de draps s'en ressentirent. Stolberg et Aix-la-Chapelle augmentèrent et perfectionnèrent de même les produits de leurs fabrications.

Les habitans de Gemünd cherchèrent dans les mines qui les entouraient, des substances qu'ils échangèrent contre du pain. Ne connaissant pas l'art de faire écouler les eaux des minières, et d'ailleurs trop pressés par le besoin, pour donner assez de tems à l'exploitation, ils en tirèrent peu de profit. Elle cessa entièrement depuis l'an 1583 jusqu'à 1629, époque, à laquelle le duc d'Aremberg, seigneur du pays, donna à quelques habitans de Cologne et d'Aix le privilège exclusif d'exploiter à leur gré quelques mines. Elles devinrent alors productives et fournirent du fer d'une médiocre qualité. Les persécutions qu'éprouvèrent les protestans dans le pays de Berg, au milieu du XVII.ème siècle, sous le duc Wolfgang-Guillaume de Neubourg, qui les chassa de Düsseldorf, et les exclut de toutes les maîtrises et du droit de bourgeosie dans les villes, forcèrent Adolphe Van-der-Leyen, célèbre fabricant de soie, de quitter ce pays. Il se fixa en 1656 à Créveld et y posa les fon-

damens de ses belles manufactures. Son fils Guillaume, acheva l'édifice pour lui et ses descendans. Les fabriques de Créveld devinrent alors les premières d'Allemagne. Le grand Frédéric, jaloux d'activer le commerce dans ses états, honora leur industrie d'une protection spéciale. Adolphe Van-der-Leyen est donc le père de nos fabriques de soie, comme Scheibler l'est de celles de draps. Les noms de ces hommes sages, actifs et intelligens reposent dans la bénédiction d'une postérité nombreuse, et de plusieurs milliers de familles qui leur doivent l'existence et la prospérité.

L'origine de nos fabriques d'aiguilles ne remonte pas au delà du XVII.ème siècle. Avant l'invention des instrumens et outils, propres à accélérer la confection des serrures, couteaux, sabres et de pareils objets, ceux-ci ne pouvaient être travaillés que péniblement à la main et pièce à pièce. Il en fut de même des aiguilles. On en fabriquait encore seulement à la main dans la Belgique, lorsqu'à Nuremberg on eut déjà recours à la mécanique pour les travailler, ce qui diminua aussitôt et de beaucoup le prix de cet article. Cependant cette méthode ne paraît pas avoir été suivie à Aix-la-Chapelle au XVII.ème siècle; car la chronique de ces tems-là faisant mention de ceux qui y travaillaient à des aiguilles, ne les appella pas

fabricans; mais elle les nomma maîtres d'aiguilles. Il n'y a que cent ans que les fabriques de cette ville commencent à marquer. Elles fournirent d'abord des aiguilles très ordinaires qu'on appellait aiguilles de Clèves; ensuite elles en firent d'une meilleure sorte, marquée d'une coupe, qui furent denommées aiguilles à la coupe; et enfin elles produisirent, depuis trente ans, des aiguilles anglaises. La famille des Pastor, tánt recommandable par son industrie et ses vertus, et dont l'association tient seulement aux sentimens de fraternité et non à aucun écrit, travailla la première espèce d'aiguilles tant renommées.

La verrerie de Stolberg doit sa naissance aux Frans-maçons, qui, au commencement de la dernière guerre, l'ont établie pour venir au secours de plusieurs ouvriers qui manquaient alors de travail et de pain.

IV.

TRANSPORT
ET ÉCHANGE
DES
MARCHANDISES
OU
COMMERCE
DU DÉPARTEMENT.

DIFFÉRENS GENRES DE COMMERCE.

Tout est commerce, pour ainsi dire. L'Agriculteur fait commerce de ses denrées, le manufacturier de ses fabrications, et le négociant des produits de l'un et de l'autre. Celui-ci se charge de leur transport et de leur échange, de manière que le cultivateur et le fabricant puissent se livrer entièrement à la production et au perfectionnement des travaux. C'est le commerce proprement dit; mais il existe dans toute l'Europe un ordre admirable dans les rapports commerciaux. Tout y est compensé. Si une nation possède sur son sol quelques articles de première nécessité, elle ne les possède pas tous. Elle acquiert par l'échange ceux qui lui manquent, et en les revendant, elle y gagne encore, soit par le bas prix qu'elle met à les ouvrer, soit par la proximité des lieux où ces marchandises sont plus en débit, ou par la facilité de leur transport.

L'économie politique est intéressée à connaître les productions utiles et indispensables, qui sont tirées de l'étranger, de même que celles, dont un pays peut effectuer l'échange, sans nuire à ses propres intérêts.

Je traiterai en détail des principales productions, qui sont importées dans notre département, ou qui en sortent. Je marquerai à chaque article le droit, auquel elles sont assujetties à la douane. J'y ajouterai une observation générale sur la balance de notre commerce, et je terminerai cette section par quelques réflexions sur notre commerce d'expédition.

IMPORTATIONS.

Plusieurs matières premières, plusieurs objets de consommation, d'habillement et de luxe nous arrivent des autres départemens et de l'étranger. Voici les principaux :

Charbons de terre. La partie septentrionale du département manque de charbons. Elle les fait venir de Liège. Ils y sont de meilleure qualité qu'à Ruhrort, village prussien de l'autre côté du Rhin, où sous l'ancien régime, les habitans des Duchés de Clèves et de Gueldres ont dû les prendre et d'où ceux de Cologne les tirent encore.

Fer. Les mines du département ne fournissent pas toutes les espèces de fer. Nous tirons de l'étranger le fer noir et de tole non ouvré, qui s'emploie dans la construction des poëles, des tuyaux, et autres objets. Ces deux sortes de fer doivent à l'administration des douanes, lors de leur importation sur le territoire fran-

çais, 6 fr. 12 c. le quintal décimal. On tire également du fer-blanc pour les ferblantiers; ce dernier est tarifé à 12 fr. 24 c. le quintal. Quant au fil d'acier, s'il entre par Cologne, il n'est soumis qu'au droit de balance du commerce ou droit de reconnoissance; il s'élève à 51 centimes le quintal décimal, ou 15 centimes pour cent de valeur, au choix du redevable. S'il est introduit par d'autres douanes, il est assujetti au droit de 12 fr. 24 c. le quintal décimal. Dans le premier cas il faut, pour le retirer, que les fabricans d'aiguilles prennent un acquit à caution chez le Maire du lieu de leur domicile.

Plomb brut et en saumons. Il paye pour dix myriagrammes 6 fr. 12 c. Il nous vient de la rive droite du Rhin; celui-ci est, par sa ductilité, très propre à être converti en plaques.

Couperose. Nous n'en trouvons pas dans nos mines de plomb. Elle nous arrive blanche, bleue ou verte de celles de l'autre côté du Rhin. Les deux premières espèces doivent à l'importation 15 fr. 30 c. et la dernière 5 fr. 10 c. le quintal.

Cuivre rouge, brut, rosette et mitraille, vient de la Saxe, de la Hongrie, de la Norwège et de la Suisse. Comme matière première, ces differentes espèces ne sont assujetties qu'au droit de balance du commerce.

L'argent, en espèces et en lingots, paye le même droit.

Potasse. Elle est d'un grand besoin pour les opérations de nos teintureries. Le département de l'Ourte et la rive droite du Rhin, nous la font passer. En venant de l'étranger, elle est assujettie à 15 c. par 100 fr. de valeur, ou à 51 c. par 10 myriagrammes.

Chanvre. Le département n'en produit presque pas. L'Allemagne, et sur-tout la Hesse, nous en vendent d'une espèce, dont la classe la moins aisée se fait des habillemens. Apprêté ou en filasse, il est taxé à 15 c. par 100 fr. de valeur, ou à 51 c. par 10 myriagrammes. La toile écrue paye 51 fr. et la toile blanche 61 fr. 20 c. pour le même poids.

Papier. Le papier de pâte bleue et violette, dont les fabricans d'aiguilles font des enveloppes, vient de l'Allemagne; les cartons, pour serrer les fabrications de laine et autres, s'achètent en Hollande. L'entrée coute 36 fr. 72 c. pour dix myriagrammes.

Sel. Le département ne possède pas de salines. La Prusse et la Hollande fournissaient autrefois à ce pays du sel d'une moyenne qualité. Les habitans en tiraient une grande quantité et en faisaient le commerce avec ceux de la Moselle et du Rhin. Le sel ordinaire nous arrive du département du Mont-tonnerre. Le sel

de quinquina et de rhubarbe vient de l'intérieur de la France.

Alun. Les teintureries, qui ont grand besoin de ce sel minéral, pour préparer les couleurs, l'achètent dans le département de l'Ourte.

Sucre. Nous l'avons tiré autrefois de la Hollande, qui s'est chargée non seulement de l'envoyer des contrées, où la canne à sucre croît en abondance, mais encore de cuire le sucre brut, de le filtrer, de le crystalliser, en un mot de le raffiner. Notre pays ne possède aucun établissement de ce genre; mais l'importation du sucre raffiné et candi, étant maintenant prohibée, quelques négocians s'occupent à en établir. L'entrée du sucre brut, qui arrive des colonies, paye 45 fr. le quintal; le sucre terré 75 francs *).

Café. Féve précieuse du Levant et des Indes. C'est à son usage qui a diminué celui du vin, que l'Allemagne doit la destruction de l'ivrognerie. Cette boisson est devenue de première nécessité pour ces contrées; mais son prix n'a pas moins augmenté que celui du

*) *Le terrage* est une opération dont les seuls colons français se servent pour dépouiller le sucre brut de la couleur terne et du goût de tartre. Voyez Raynal *Histoire philosophique et politique*, Liv. XI. Chap. 30. T. 6. p. 230. Édit. de Genève, 1780. 10 vol. *in*-8.

Sucre. Nos habitans boivent du Caffé très faible, toute la journée. Pour économiser, ils mèlent la racine de chicorée torréfiée et moulue à la manière du café, avec la poudre de cette féve, dans la proportion de trois à un. Le café tiré de nos colonies, paye pour dix myriagrammes, 6 fr. d'entrée, et fourni par l'étranger, il paye 75 francs.

Thé. La consommation qui s'en fait dans le département est considérable. Le meilleur vient de la Chine. Nous sommes tributaires des Hollandais pour cette plante; ils la font venir du levant de l'Amérique ou des terres de leur république. Le droit d'entrée pour 10 myriagrammes, est de 50 fr.

Vins. Les vins de la Moselle, du Rhin et de Bordeaux sont ordinaires au pays; ceux de Bourgogne et de Champagne s'y importent de même depuis quelque tems. Les vins en futailles payent à l'entrée, 25 francs le muid de 268 litres; en bouteilles 60 fr. le muid, indépendamment du prix des flacons, tarifé à 4 fr. le cent. Quant aux vins de Bordeaux, ils entrent en franchise de droit, sous acquits à caution, mais par des Bureaux déterminés.

Épiceries. Le poivre est assujetti au droit de 60 fr. pour 10 myriagrammes; le girofle paye 1 fr. 53 c. la livre; la canelle commune le même prix. Les autres épiceries ou dro-

gueries non dénommées, doivent 5 p. cent de leur valeur.

Goudron. Le département ne pouvant se suffire à lui-même pour ce genre de productions, dont il a besoin pour calfatrer et enduire les bateaux, il tire le goudron d'Amsterdam, qui le reçoit de Moscovie et de la Suède. Il paye à l'entrée 76 fr. le baril de 150 livres décimales.

Bois pour teinture doivent être importés des Colonies; moulus, ils payent 10 fr. pour 10 myriagrammes. L'Indigo paye 15 fr. au pareil poids.

Coton. L'Allemagne et la Hollande vendent cet article à nos habitans, qui en consomment beaucoup. Les cotons en laine payent au bureau des douanes 50 c. par 5 myriagrammes. Les cotons filés *(Baumwollen Garn)* d'origine non prohibée, doivent à leur entrée, du N.° 30 à 60, 4 fr. 50 c. du N.° 61 à 100, 5 fr.; du N.° 101 et au dessus indéfiniment 6 fr. Les toiles de fil et coton, les toiles de coton et mousselines d'origine non prohibée, payent en raison combinée du poids et de la longueur. Elles payent en outre, si elles sont teintes en une seule couleur, 50 c. par mètre quarré, et en plusieurs couleurs, 1 fr. Il faut faire aux Bureaux d'entrée, qui sont déterminés par arrêté du 6 Brumaire an 11,

des déclarations précises, relatives aux Nos des cotons, au nombre des échevaux, des pièces, des mètres contenus dans chacune d'elles, et à la largeur de ces pièces.

Toiles. Nous en avons tiré de très grossières de la Hesse, qui en fournit en abondance pour faire des sacs d'emballage. Le paysan hessois file la bourre du lin dont on la fait. Les toiles de chanvre et de lin écrues payent pour entrée 51 fr. et blanches 61 fr. 20 c. Nous tirons de la toile grasse, préparée pour peindre, du département de la Meuse inférieure et de la Belgique.

Tabac en feuilles. La plante fut trouvée en 1520, près de Tabasco, dans le golfe du Mexique. Transportée dans les îles voisines, elle parvint bientôt dans nos climats et reçut une culture soignée. Nos contrées tirèrent les feuilles de tabac principalement de l'Alsace, du Palatinat et de la Hollande. Les Tabacs des deux premiers pays sont très médiocres en eux-mêmes et très faibles, mais très propres à s'amalgamer avec de meilleurs et susceptibles d'en prendre le goût. Ceux que produit la Hollande, et sur-tout cinq districts de la Province d'Utrecht, sont d'une qualité supérieure. Ils ont le rare avantage de communiquer un délicieux parfum aux Tabacs inférieurs. L'importation par la Hollande et la

rive droite du Rhin, égale, en droits le prix de son achât, ce qui a engagé plusieurs de nos fabricans de transplanter leurs établissemens sur la rive droite du Rhin. Ne serait-il pas à propos de restituer à l'exportation du tabac les droits perçus sur la matière brute, ainsi que cela se pratique à l'égard des toiles blanches, qui entrent pour être imprimées, et dont on restitue les droits perçus à leur entrée, lorsqu'elles sortent de France, après avoir été imprimées? Nos fabricans sont tenus de tirer le tabac en feuilles de Cologne, où son importation paye 40 fr. par 10 myriagrammes, si elle se fait par terre, et 60 fr. si elle a lieu sur des bâtimens étrangers.

Bêtes à cornes. Les marchands de l'arrondissement de Clèves en achètent des maigres à l'étranger, pour les engraisser dans l'été et les vendre ensuite. Elles sont exemptes du droit d'entrée.

Fromages. Nous en tirons de la Hollande et de la Suisse; 10 myriagrammes coutent à l'entrée 4 fr. 59 cent.

Poissons de mer salés. Les merluches, *(Stockfische)*, et harengs, *(Heringe)*, composent une grande partie de la nourriture des indigens et des gens les moins aisés. Ils les tirent de la Hollande. Pendant la guerre avec les anglais, l'entrée des merluches est de 8 fr.

pour 10 myriagrammes, tous les autres poissons, excepté les anchois qui sont tarifés à 18 fr. 36 cent., doivent 20 francs par quintal décimal. Depuis la diminution des droits sur cette denrée, l'importation en a augmenté considérablement.

Huiles de poisson. Matière indispensable pour nos fabriques de cuirs et de savon; elle coute à l'entrée pour 5 myriagrammes, 6 fr. 25 cent. Cette basse taxe est faite pour encourager la pêche nationale de la baleine. Les huiles de graines et d'olive, qui payent à l'importation 9 fr. 18 cent. par quintal décimal, forment aussi un objet de consommation, dont les hollandais nous rendent tributaires. Leur introduction est assez importante.

Cochenille. Nos teintureries la tirent des Indes par l'intermédiaire de la Hollande ou de Hambourg, et en préparent le rouge le plus fin. Cette drogue, même en grabeau, (*Abgangs-Staub)*, paye 4 fr. 8 cent. pour 10 myriagrammes.

Soies. La consommation de cette matière dans ces contrées est très considérable. L'alliance de la république française avec l'italienne, d'où nos fabricans tirent les soies grèzes, produit une diminution du droit, auquel l'entrée de cet article était autrefois assujettie. La livre nette de soie grèze paye 1 fr. 2 cent., grèze double ou doupions 51 cent. ouvrée en trame,

poile et organsin et à coudre, crue, 2 fr. 4 cent. fleurette ou teintes et fleurettes 3 fr. 6 cent., filoselle crue et bourre de soie cardée 82 cent.

Laines. Celles du département ne servent qu'à des draps très grossiers. Les laines d'une meilleure qualité s'achètent à l'étranger et payent en entrant, si elles ne sont pas filées, 15 cent. par 100 fr. de valeur, ou 51 cent. par 10 myriagrammes. L'importation en est très considérable.

Suif. Les départemens réunis en fournissent une grande quantité. Les fabriques de Stolberg seules en consomment par an 50,000 livr. pesant.

EXPORTATIONS.

Le département de la Roër couvre la masse de ses importations, par le débit des productions naturelles ou artificielles suivantes:

Chaux et ardoises que nous achetons dans le département de l'Ourte, pour les vendre ensuite à l'étranger.

Argent monnayé et travaillé. On fait un commerce avec les espèces d'or et d'argent étrangères.

Fer ouvré et en barres. Cologne en est le grand entrepôt, d'où sortaient autrefois par an cinq-à six-mille myriagrammes pour l'Allemagne, la Hollande, l'Espagne et sur-tout le Portugal. La moitié du fer qui se travaillait dans

le pays, suffisait pour les besoins de ses habitans. Dix myriagrammes de fer payent à la sortie 50 cent.

Plomb ouvré. Une petite partie passe dans les départemens réunis; mais une très grande s'exportait à l'étranger, emballée dans des tonneaux, qui pèsent de quarante jusqu'à soixante myriagrammes. Ce métal paye à la sortie 5 fr. 10 cent. par 10 myriagrammes.

Clouteries en fer. Nos fabriques en vendaient autrefois en Hollande près de huit-mille myriagrammes, qui leur rapportaient la somme de soixante-mille francs. Elles payent, en passant à l'étranger, 50 cent. par 10 myriagrammes. Des mines de fer et de plomb se trouvant en grand nombre chez nos voisins de l'autre côté du Rhin, il faut que l'exportation de ces articles ne soit pas gênée, pour maintenir la concurrence de nos fabricans avec ceux d'outre Rhin.

Aiguilles. Les fabriques d'aiguilles de Birmingham, de Nüremberg, d'Altona et autres prises ensemble, ne débitent pas autant que celles d'entre Meuse et Rhin. La huitième partie passe dans l'intérieur de France, le reste en Italie, en Espagne, en Portugal, en Turquie, en Russie et en Hollande. On peut compter que la moitié de l'Europe se sert de nos aiguilles.

Epingles et dés. Le débit en est grand dans le département, et encore plus chez nos voisins, qui en achètent annuellement ici pour plus de quarante-mille francs.

Cuivre ouvré, laiton. La France consomme à elle seule la moitié du laiton que Stolberg fabrique annuellement, et garde chez elle plusieurs millions, qui, pour l'achat de ce métal, allaient à l'étranger avant la réunion de ce pays au territoire de la république. L'autre moitié s'exporte en Hollande, en Suisse, en Portugal, en Espagne, en Allemagne, en Norwège, en Italie et en Angleterre. Si nos fabriques consomment 121,646 myriagrammes et 344 grammes de cuivre rouge et rosette, elles peuvent fournir quatre millions de cuivre jaune ou de laiton. Cinq myriagrammes de laiton se payent cent soixante-dix francs; le produit de ces quatre millions est donc en numéraire . . . . 6,800,000 fr.

Le montant d'achat du cuivre rosette, en payant pour 5 myriagrammes 150 fr. . .	3,750,000 f.	
Celui pour l'autre achat de la mitraille de cuivre rouge . .	100,000 f.	
Ces sommes réunies font en dépense		3,850,000 fr.
et déduites du produit général, il reste en bénéfice		2,950,000 fr.

ce grand bénéfice provient de ce que la calamine, qui entre dans la fabrication du cuivre laiton, augmente son poids de 10 pour cent, ce qui compense seul les frais de main-d'oeuvre et d'usine.

Diamans. L'intérieur de la France nous en envoie qui se vendent à l'étranger.

Poteries. La Hollande en reçoit par an plus de mille charges de charrettes et de bateaux. Elle en fait commerce dans la Chine. Les pot-à-beurre se débitent de même en Hollande et dans le département de la Dyle; mais notre fayence n'a pas encore passé les limites du pays.

Grains. Le pays, avant la défense d'exporter à l'étranger les grains, en échangait son superflu contre l'or et l'argent. Cette prohibition d'exportation le prive d'une rentrée annuelle de plus de 8 millions. Le pays de Juliers seul, vendait annuellement sur la rive droite du Rhin, et en Hollande, pour trois millions. Des menus grains, tels que l'orge et l'avoine, se vendaient en Hollande, où l'on en fait du gruau, *(Grütze)*, pour approvisionner les vaisseaux. L'orge passait en grande quantité dans le pays de Münster, qui le convertissait en bière.

Graines. Avant que l'exportation à l'étranger des grosses graines fut prohibée, une grande quantité de graine de lin s'exportait

en pays étranger. La graine de trefle rouge va dans le nord de l'Allemagne, en Amérique et sur-tout en Angleterre. Les anglais trouvent plus de profit, de faucher trois fois par an ce fourrage et d'en acheter les semences, que de les recueillir eux-mêmes et de perdre deux récoltes ; car ce trefle ne peut être coupé qu'une fois, quand on recueille sa graine. On prétend, que les anglais se servent encore de cette graine pour leurs teintures, en les employant après certains procédés. Il faudrait s'assurer de la certitude de cette assertion pour empêcher leur sortie. Les deux rives du Rhin, depuis Strasbourg jusqu'à Clèves, abondent en trefles. Nos cultivateurs payent 5 francs pour l'exportation de ces graines, par 10 myriagrammes.

Amidon. Depuis la défense de l'exportation des grains la fabrication d'amidon est devenue d'une aussi haute importance, que celle des distilleries des grains. Elle a le même débouché.

Légumes verts se vendent aux villes sur les bords de la rive droite du Rhin, et payent à leur sortie 20 cent. pour dix myriagrammes. La choucroute, *(Sàuerkraut)*, se vend en tonneaux en Hollande. L'exportation des pommes de terre et celle des légumes secs, est prohibée.

Eaux-de-vie de grains. Deux-cent soixante-huit litres payent en sortant à l'étranger, 15 cent. Les grains étant à meilleur marché dans notre département qu'en Hollande et sur la rive droite du Rhin, il s'ensuit que les eaux-de-vie, que nous distillons, le sont de même. Le département en fait un grand commerce.

Eau de Cologne se débite en Allemagne, dans les départemens réunis et en France.

Vins. Le commerce que font nos habitans des vins du Rhin et de Moselle, est important. 268 litres payent à l'exportation dans le pays étranger 1 fr. 25 cent.

Bière et vinaigre de bière passent en Hollande. Le dernier article paye en sortant le même droit que le vin. Les seuls vinaigriers de Clèves débitent annuellement pour 45,000 fr. à l'intérieur, et pour autant à l'étranger.

Cotonnade. Aix-la-Chapelle en fabrique annuellement à-peu-près neuf-mille pièces, Cologne quatre-mille, Neuss six-mille, Rheidt sept-mille, Gladbach dix-mille, Créveld quatre-mille, Clèves deux-mille, Stralen cinq-cents. La fabrique de coton de Goch ne subsiste que depuis un an; elle est entreprise par Mr. François Fonk, jeune homme, plein de zèle et d'intelligence; son débit s'élève déjà à plus de 24,000 pièces. La seule ville de Neuss en débite par an pour 250,000 francs. Ces éta-

blissemens ont fait depuis quelques années des progrès rapides; leurs étoffes se consomment en grande partie dans le département, une partie passe dans celui de l'Ourte et une autre sur la rive droite du Rhin. La taxe de son exportation à l'étranger est pour 10 myriagrammes 1 fr. 2 c. Le coton filé paye 10 fr. 20 c. le quintal décimal.

Toiles de lin. Les négocians de Vierssen, Rheidt, Gladbach et Créveld les achètent grises et par pièces; ils les envoient pour être blanchies, en Hollande, et les vendent ensuite dans l'intérieur de la France, en Allemagne, en Italie et en Amérique. Les commerçans de Créveld échangent ces toiles à la foire de Francfort contre des soies grèzes d'Italie. Dix myriagrammes de toiles payent à la sortie 1 fr. 2 c. Les négocians de Créveld, Rheidt et Vierssen ne payent aucun droit; ils prennent à la douane un acquit à caution, par lequel ils s'engagent à faire rentrer leurs toiles dans le délai qu'ils déterminent, et ils les rentrent à cette époque aussi gratuitement.

Dentelles, se fabriquent dans le département de la Dyle et dans les environs, ainsi qu'à Cologne; nos marchands en achètent pour les revendre à l'étranger.

Papiers ordinaires, se vendent dans le pays de Berg et en Westphalie. Ils payent 1 pour cent de leur valeur.

Tabac. Depuis l'établissement du régime des douanes françaises dans le pays, on en a soigné la plantation, mais avec peu de succès. La plante cultivée sur notre sol a un mauvais goût qu'on n'a pu réussir à lui faire perdre. Peut-être que les variétés qu'on en cultive chez nous, ne sont pas les meilleures, peut-être aussi que l'on n'a pas encore trouvé le secret de lui donner le sol et l'engrais spécifiques, qui lui conviennent. Elle se vend à Dunkerque. Le tabac fabriqué passant à l'étranger paye 51 c.

Bois. Dans plusieurs mairies du département on fait des petites planches appellées mairain. Elles sont presque toutes travaillées à la la main, car il n'y a que deux moulins à scier du bois dans toute l'étendue du département. On exportait en Hollande de ces planches, de même que d'autres espèces de bois propres à brûler et à la construction civile; elles payaient à la sortie 5 pour cent de valeur. L'exportation du bois est maintenant défendue. Avant la coupe annuelle du bois, on désigne les arbres propres à la marine; ils sont vendus et les acquéreurs à qui la république en paye le prix doivent les transporter dans le port

d'Anvers. Le bois d'osier a été exporté aussi, depuis quelques années, en Prusse et en Hollande. Ce bois étant nécessaire aux travaux des bords du Rhin et à plusieurs de nos gens de métier, les ventes qu'on en a faites, nous ont été très désavantageuses.

Bêtes à cornes, engraissées dans les excellentes prairies du Rhin et de la Meuse; elles sont vendues ensuite dans les départemens de l'Ourte, du bas et du haut-Rhin; elles vont dans la partie de l'Helvétie, qui confine au Mont-terrible. La pièce de boeuf paye 1 fr. 59 c. celle de vache 75 c. à la sortie dans le pays étranger.

Beurre. Salé dans des pot-à-beurre, il se vend au haut-Rhin et sur la rive droite du fleuve. Frédéric le grand, quelques jours avant sa mort, s'en fit venir de Duffeld; ce district, situé au nord de l'arrondissement de Clèves, jouit de la réputation de fournir le meilleur beurre. En sortant de France, dix myriagrammes payent 1 fr. 2 c. L'exportation en est maintenant prohibée.

Cuirs tannés ou simplement corroyés, s'exportent à la rive droite du Rhin et dans les villes frontières de la Hollande. Les tanneries de Liège, de Stavelot et de Malmedy en fournissent assez à nos départemens. Ces produits à l'exportation payent 15 pour cent de valeur.

Étoffes de laine. Une grande partie des serges et flanelles fabriquées dans le départément, se vend en pays étranger, et rapporte annuellement plus de deux-cent mille francs de bénéfice; elles payent 1 fr. 2 c. le quintal décimal.

Draps et Casimirs. Nos draps vont dans les républiques batave et helvétique, en Italie, en Espagne, en Portugal, dans le Levant, en Russie, en Pologne, et depuis quelque tems dans l'intérieur de la France. Les foires de Francfort, de Leipzig, de Brunswick, en contiennent en abondance. Leur débit monte ordinairement par an à vingt millions de francs. Deux tiers de cette somme sortent du pays pour l'achât des matières premières, et un tiers y reste pour la solde des ouvriers et le bénéfice des fabricans. Stolberg, par exemple, a debité en l'an 6 pour 700,000 fr. de draps. Il a payé à l'étranger pour l'achât des matières premières 350,000 francs; pareille somme est donc restée dans le pays pour la main-d'oeuvre, tous les autres frais et le bénéfice des fabricans. Dans la même année, Montjoie et Imgenbruch ont fourni six-mille cinq-cent soixante-seize pièces de draps fins; deux-mille quatre-cent cinquante de draps d'une qualité moyenne et ordinaire, total, neuf-mille vingt-six pièces. La main-d'oeuvre montant à un million cent-onze-mille six-cents

francs, le bénéfice des fabricans n'a pu s'élever à une somme moins forte. On peut compter que dans ce moment, où le commerce a repris un nouvel essor, les fabriques de draps de Montjoie, de Stolberg et d'Imgenbruch rapportent par an plus de deux millions de francs. En 1787 les draps, fabriqués à Montjoie et à Imgenbruch, coutaient en dépenses à l'extérieur

	1,117,785 fr.
à l'intérieur	274,135
	1,381,920
8 pour cent pour le vendeur	110,552
Total . .	1,492,472

Cette somme déduite de 2,000,000 fr., à laquelle est évalué le montant de leurs fabrications, laisse un bénéfice de 527,528 fr. Les fabriques de draps d'Aix et de Borcette peuvent rapporter annuellement plus de dix millions, celles de Gemünd 30,000 fr., et celles de Düren 19,000 francs.

Soieries et velours. Les produits de ces manufactures passent en Allemagne, en Helvétie, en Pologne, en Suède, en Danemark, en Turquie, en Russie et en Amérique. Les velours surtout ont un grand débit. Eschweiler seul vend à l'ordinaire par an pour soixante-six-mille francs de rubans de soie et de velours. Les départemens réunis reçoivent une

grande quantité de ces marchandises. Les rubans et les étoffes ne payent à la sortie qu'un droit modique de 1 fr. 2 c. Puisque le département fait un grand débit de soieries, il serait à désirer, que le gouvernement en protégeât d'avantage les débouchés, par une diminution des droits, en raison de la quotité de l'exportation, proportionnée à l'achat des matières premières.

Les tanneries de Cologne forment la branche d'industrie et de commerce la plus florissante de cette ville ; on estime l'exportation annuelle de leurs productions de 3 à 4 millions de francs. Elles consomment une immense quantité de tan qui se tire du département de la Sarre. Sous ce double rapport ces tanneries sont dignes de l'attention spéciale et de tous les encouragemens que les circonstances locales réclament d'un gouvernement éclairé et protecteur du commerce.

Balance entre l'importation et l'exportation.

Il est difficile d'établir une juste balance entre les objets importés pour la consommation du département, et ceux exportés à l'intérieur de la France, ou à l'étranger. Trop d'articles allant en Allemagne, en Suisse, en Hollande, et d'autres venant ici de ces contrées sont confondus dans

les registres des douanes, et empêchent de faire le calcul de ce qui, dans cette masse, appartient au département de la Roër. Plusieurs articles, comme, par exemple, ceux des colonies, y entrent; mais nos négocians n'en conservent qu'une faible partie et revendent l'autre dans l'intérieur. Cependant, quoique le commerce avec l'intérieur de la France s'anime, celui à l'étranger sera toujours plus fort, et il le serait encore d'avantage, si le cultivateur pouvait vendre ses grains au dehors. Les objets principaux, qui font pencher la balance en faveur du commerce de ce département, sont: les cuivres ouvrés de Stolberg, les aiguilles d'Aix et de Borcette, les draps et étoffes de laine, les toiles de lin, les soieries, les bois à brûler et de construction, les poteries de terre et de grès, les eaux-de-vie, les vinaigres de bière, les graines de trefles et les bêtes à cornes. Il est entré pendant l'an 11 dans le port de Cologne 412 bâtimens étrangers et 4331 bâtimens ou bateaux des ports nationaux.

Commerce d'expédition.

Le transit et l'expédition des marchandises à l'étranger peuvent être regardés comme les deux branches les plus favorables du commerce. Là il n'y a pas de frais, pas de risques

pour le commissionaire; il n'y a que consommation et travail; le montant des frais d'entrepôt, de commission et du transport est un bénéfice net pour le pays. Ce commerce florissait dans ces contrées avant la guerre. La situation favorable de Cologne faisait de cette ville un centre, où se réunissaient les commissions du Brabant, de la Hollande, de la Prusse et du haut-Rhin. Les marchandises y refluaient par terre et par eau. Les gros bâtimens qui viennent de la Hollande, ne pouvant monter le Rhin plus haut qu'à Cologne, y déchargeaient dans de petits bateaux, de même que ceux-ci, venant du haut-Rhin et déstinés pour la Hollande, versaient leur cargaison dans de gros. Cologne est une station naturelle du Rhin pour la charge et la décharge des marchandises. Ayant été le port unique, les bateaux hollandais, en y allant et en retournant, trouvaient aisément des cargaisons complettes. Les bateliers ne perdaient ni tems, ni argent pour les chercher. Accoutumés aux sinuosités du Rhin, à ses bancs et rochers, comme on l'est aux faiblesses et aux caprices des hommes, dont le commerce nous est devenu familier, il n'y avait point de danger pour eux sur ce fleuve qui, après le Danube, est le plus périlleux de tous ceux de l'Allemagne. Cologne jouit donc d'une préférence sur toutes les

autres villes du Rhin, en tout ce qui concerne la célérité du commerce, la modicité des frais et la sureté de la navigation. Cependant d'autres villes cherchent maintenant à gagner de l'avantage sur elle. Les habitans de Düsseldorf ont établi une route directe entre leur ville, la Hollande et le haut-Rhin, et une grande partie des marchandises destinées pour ces deux pays, qui toutes arrivaient autrefois dans le port de Cologne, aborde maintenant à Düsseldorf et à Zündorf, village, situé sur la rive droite du Rhin, éloigné d'un myriamètre de Cologne, et à Mülheim, situé également sur la rive droite, à cinq kilomètres, d'où elles sont expédiées ensuite à leur destination ultérieure. Une nouvelle route a été construite sur la rive droite, depuis Arnheim jusqu'à Düsseldorf; elle conduit à Francfort et en Suisse. Elle est déjà très fréquentée, au grand détriment du transit et de l'expédition, qui se faisaient autrefois sur la rive gauche. Une quantité considérable d'auberges s'est établie sur cette route; et Ruhrort, village prussien, au travers duquel elle passe, s'est accru de plus de soixante maisons. Depuis ce tems le nombre des roulages et des voitures publiques a diminué de notre côté trois quarts de ce qu'il était avant l'établissement des douanes. Pendant la foire de Francfort douze

diligences, remplies de voyageurs et chargées de marchandises, passaient alors chaque semaine par Gennep en Hollande; aujourd'hui il n'y en a plus que deux, qui prennent cette route.

Au commerce de transit se lie celui d'expédition. Les colonais étaient chargés de commissions, pour faire des achâts et des ventes au profit des négocians étrangers. Le concours des marchandises et la facilité d'expédition qu'il y avait dans cette ville, les mettaient à même de s'en bien acquitter. Le gouvernement, pour favoriser le commerce que la nature et l'intérêt réciproque des nations voisines appellent à Cologne, a permis à ses habitans d'établir sur les quais de leur cité un local, propre à recevoir les marchandises et denrées, dont ils font le commerce. Elles peuvent y aborder sans déclaration, visite ou autre formalité, y être déchargées, déposées pendant trois mois et remises en d'autres bateaux. Les dispositions relatives à cet entrepôt sont consignées dans les arrêtés du commissaire général du gouvernement des 22 floréal et 22 prairial an 10, lesquels ont été confirmés par l'arrêté des consuls du 23 thermidor suivant.

OBJETS QUI FAVORISENT OU ENTRAVENT LE COMMERCE DU DEPARTEMENT.

Les productions naturelles et industrielles doivent être affranchies de toute gêne dans leurs transport et échange. Leur libre circulation est pour l'état, ce qu'est celle du sang pour le corps humain ; celle-ci donne de la vigueur et de la santé, celle-là de l'activité et de la prospérité. Tout ce qui favorise ou gène la communication ou l'échange, favorise ou gêne le commerce. Mais ce qui paraît quelquefois, au premier coup d'oeil, être une entrave, une gêne, ne l'est pas, considéré de prés. C'est ainsi que l'acquit du droit modique de l'entretien des routes, n'est pas une entrave au transport; car les bons chemins l'accélèrent et font racheter ce droit sur les chevaux et les voitures. Les droits, auxquels les marchandises sont assujetties à leur entrée en France ou à leur sortie, basés sur les rapports commerciaux ne gênent point le commerce des fabriques. Les changemens qui ont eu lieu dans le système monétaire et dans celui des poids et mesures, tourneront de même au profit des négocians, aussitôt qu'ils en auront une fois contracté l'habitude. Entrons dans des détails de ces objets.

COMMUNICATION PAR TERRE.

Chemins vicinaux. Ils sont presque partout en bon état. Les communes, connaissant les grands avantages qu'elles retirent des bons chemins sur le charronnage et les bêtes de trait, entretiennent et réparent elles-mêmes les voies qui communiquent d'un village à l'autre, et qui donnent à la circulation l'accès dans tout l'intérieur pays. Les conseils municipaux délibèrent sur les moyens de leur entretien, et les font exécuter dans les saisons mortes.

Grandes routes. Elles traversent le département et mènent dans la république batave, dans la Belgique, au haut et au bas-Rhin. Celles de Cologne à Neuss et à Aix sont en bon état; aux environs de cette dernière ville elles sont pavées. Il y a dans ce département beaucoup de chemins sablonneux; ceux de l'arrondissement de Clèves le sont presque tous. Leur réparation se faisait par corvée avant que le droit de barrière eut été établi. Les barrières sont au nombre de soixante-dix-sept. La perception en est adjugée pour trois ans. Les maires et les juges-de-paix ont à prononcer sur les différens qui naissent entre les voyageurs et les receveurs, les premiers sur la quotité de la taxe, les derniers sur l'obligation de l'acquitter. Il est possible de donner à quelques unes des routes du

département une direction plus favorable aux communes et au commerce. La route de Neuss à Nimègue passe à quelques kilomètres de Meurs; il serait avantageux de la conduire par cette ville. De Xanten à Clèves il faut passer une haute montagne, à un demi kilomètre de Calcar; en traversant cette ville, on éviterait cette montagne et le chemin serait moins long. On a à remarquer à cette occasion que les grandes routes du département ne sont pas par tout les plus courtes; c'est que les souverains, qui se partageaient autrefois le gouvernement du pays, loin d'abréger le chemin public qui conduisait par leur territoire, cherchèrent plutôt à le prolonger, afin de favoriser leurs sujets aux dépens des voyageurs, obligés de dépenser d'avantage chez eux, ou d'y acquitter le droit de passe, pour la perception duquel il fallait un chemin qui eut la distance déterminée par les lois de l'empire germanique. Les travaux publics, tels que les ponts et chaussées, écluses et autres, sont au compte du gouvernement. L'ingénieur du département propose tous les ans le plan et le devis estimatif des travaux à faire. L'adjudication en a lieu publiquement et au rabais. Avant l'établissement des barrières et des douanes, les marchandises, venant par terre de la Hollande, passaient par notre pays pour arriver en Suisse; ou, venant de la



Suisse, elles allaient en Hollande par ces contrées. Depuis cette époque les voituriers et les marchands prenent les routes de la rive droite du Rhin, où ils ont de meilleurs chemins et des droits plus modiques à payer.

Postes aux chevaux.

Les maîtres de postes aux chevaux ne sont pas salariés par le gouvernement. Ils dépendent cependant d'un conseil d'administration, établi à Paris par la loi du 29 frimaire an 7. Cette administration envoie quelques uns de ses membres dans les départemens, pour inspecter les postes et pour s'assurer, si les maîtres tiennent un nombre suffisant de chevaux. Au commencement de chaque année, elle fait imprimer la liste générale des postes. On y trouve la taxe du prix des chevaux et des guides, les changemens survenus dans le tarif, et les nouveaux établissemens, qui ont eu lieu sur les différentes routes de la république dans le cours de l'année antérieure. Il faut encore remarquer que les voyageurs venant en poste, et qui ne séjournent pas, ne peuvent se servir d'autres voitures que celles des postes.

Les réglemens français sur cet objet ne sont pas encore très en usage dans notre département, et les postillons, qui y sont fort

adroits, comme dans toute l'Allemagne, n'ont pas encore de costume.

Relais du département.

Noms des routes.	Lieux.	Distances en myriamètres.
Aix-la-Chapelle à Cologne.	Aix-la-Chapelle	«
	Juliers.	3
	Bergheim	2
	Cologne	3
Aix-la-Chapelle à Düsseldorf.	Aix-la-Chapelle	«
	Juliers	3
	Fürth	3
	Neuss	1 1/2
Aix-la-Chapelle à Maseyk.	Aix-la-Chapelle	«
	Geilenhirchen	2 1/2
	Gangelt	1
	Sittard	1
	Maseyk	1
Cologne à Nimègue.	Cologne	«
	Dormagen	2
	Neuss	2
	Hochstrasse	4
	Xanten	2 1/2
	Calcar	1
	Clèves	1 1/2
	Nimègue	2

Noms des routes.	Lieux.	Distances en myriamètres.
	Cologne	«
	Dormagen	2
Cologne	Neuss	2
à	Créveld	2
Nimègue.	Gueldres	3
	Clèves	3 1/2
	Nimègue	2
Cologne	Cologne	«
à	Elsen	4
Ruremonde.	Dahlen	2
	Ruremonde	3
	Cologne	«
Cologne	Dormagen	2
à	Neuss	2
Venlo.	Kempen	3
	Venlo	2

Messageries et diligences.

Il y a pour le transport des personnes et des effets des voitures publiques, établies dans le chef-lieu de chaque arrondissement. Elles sont couvertes, pour la plupart suspendues, propres et destinées à six personnes et plus. Ces voitures sont sous l'entreprise de particu-

liers indépendans de l'administration des postes aux chevaux. Ceux qui veulent en tenir, payent au Receveur de l'enregistrement le droit que la dixième personne doit acquitter. Les diligences correspondent avec celles de l'étranger, de sorte que les voyageurs qui veulent s'en servir, ne sont pas arrêtés dans leur course. La route de Cologne à Clèves et en Hollande, de même que celle d'Aix-la-Chapelle à Düsseldorf, n'est presqu'encore desservie que par de lourds chariots de poste non suspendus et très improprement appellés *Diligences*. Ces tombereaux, couverts d'une toile cirée, ordinairement usée et percée, et dont les portières ne sont aussi qu'une fort mauvaise toile, exposent les voyageurs, forcés de s'en servir à toutes les intempéries des saisons; mouillés par la pluie, gelés en hiver, grillés par le soleil et étouffés de poussière en été, ils y sont en outre horriblement cahotés. M. Schöplenberg, maître de postes, a essayé de substituer à ces détestables machines, dignes de l'ancienne barbarie, l'usage des diligences françaises; mais ses efforts n'ont pas encore eu un entier succès.

Je vais donner l'état du service des principales messageries du département et ensuite celui des bureaux de postes aux lettres.

MESSAGERIES ET DILIGENCES.

Villes d'où elles partent.	Nombre	Jours de leur départ.	Communes de passage.	Lieux de leur destination.	Voitures publiques auxquelles elles correspondent
Aix-la-Chapelle.	2	tous les jours.	par juliers.	Cologne.	Haut-Rhin, Suisse, Allemagne supérieure.
	2	tous les jours.	par Henri-Chapelle.	Liège.	Intérieur de la France.
	2	Mercredi et Samedi.	par Linnich et Erkelentz.	Créveld et Clèves	Basse-Allemagne, Hollande.
Cologne.	2	tous les jours.	par Juliers.	Aix-la-Chapelle.	Intérieur de la France.
	1	Dimanche et Jeudi.	par Créveld.	Clèves.	Hollande.
	1	Lundi et Vendredi.	par Urdingen et Rheinberg.	Clèves.	Idem
	1	Mardi et Vendredi.	par Bonn.	Coblence.	Mayence, Suisse, Allemagne supérieure.

Villes d'où elles partent.	Nombre	Jours de leur départ.	Communes de passage.	Lieux de leur destination.	Voitures publiques auxquelles elles correspondent.
Créveld.	1	Jeudi et dimanche.	par Neuss.	Cologne.	Haut-Rhin, Suisse, Allemagne supérieure.
	1	Jeudi et dimanche.	par Gueldres.	Clèves.	Hollande, Basse-Allemagne.
	1	Lundi et Vendredi.	par Linnich.	Aix-la-Chapelle.	Intérieur de la France.
	1	Jeudi et dimanche.	par Gueldres.	Aix-la-Chapelle.	Cologne et Liège.
Clèves.	1	Dimanche et vendredi.	par Idem.	Cologne.	Haut-Rhin, Suisse, Allemagne supérieure.
	1	Lundi et jeudi.	par Xanten.	Cologne.	Idem.
	1	tous les jours.	par Cranenbourg.	Nimègue.	Hollande.
	1	Lundi, mardi, mercredi, vend. et samedi.		Emmerich.	Hollande, basse- et haute-Allemagne.

POSTES AUX LETTRES.

Bureaux de postes.	Jours de l'arrivée.	Jours du départ.	Villes de leur destination.	Lieux d'une simple distribution de lettres.
Aix-la-Chapelle.	tous les jours impairs.	tous les jours impairs.	Paris et l'intérieur de la France.	
Cologne.	tous les jours.	tous les jours.	Bonn, Mayence, Juliers, Liège, Bruxelles, Paris et l'Intérieur, Créveld, Gueldres et Clèves.	Bergheim. Dormagen.
			Paris et l'Intérieur.	
Clèves.	tous les jours pairs.	tous les jours pairs.	Gueldres, Créveld, Cologne.	Fürth. Linnich.
			Paris, Maseyk, Venlo	
Gueldres.	tous les jours impairs.	tous les jours impairs.	Rheinberg, Wesel, Clèves.	Geilenkirchen.

Bureaux de postes.	Jours de l'arrivée.	Jours du départ.	Villes de leur destination.	Lieux d'une simple distribution de lettres.
Creveld	tous les jours impairs.	tous les jours impairs.	Paris, Aix-la-Chap. Cologne, Neuss.	Sittard.
Idem	idem pairs.	idem pairs.	Mœurs, Gueldres, Clèves.	
Dahlen	idem pairs.	idem pairs.	Paris, Aix-la-Chap. Neuss, Cologne, Juliers, Venlo, Clèves.	Gladbach.
Düren	tous les jours.	tous les jours.	Juliers, Aix-la-Chap. et Cologne.	Xanten.
Idem	idem impairs.	idem impairs.	Paris et Maseyk.	
Juliers	tous les jours.	tous les jours.	Paris, Liège, Cologne.	Goch.
Idem	idem pairs.	idem pairs.	Dahlen.	
Idem	idem impairs.	idem impairs.	Maseyk.	Calcar.

Bureaux de postes.	Jours de l'arrivée.	Jours du départ.	Villes de leur destination.	Lieux d'une simple distribution de lettres.
Meurs	tous les jours pairs.	tous les jours pairs.	Paris, Cologne, Créveld, Clèves, Wesel, Duisbourg.	Cranenbourg.
Neuss	tous les jours.	tous les jours.	Paris, Juliers, Liège, Aix-la-Chapelle, Bruxelles, Düsseldorf, Rheinberg.	Gennep.
Rheinberg	Idem pairs.	Idem pairs.	Paris, Venlo, Ruremonde, Neuss, Cologne, Gueldres, Clèves, Wesel.	Mook.

Les onze établissemens spécifiés dans la première colonne, sont des directions de poste que l'administration générale à Paris reconnaît et salarie. Des treize distributions dont l'état se trouve dans la derniere colonne, il n'y a que les deux premières, qui sont aux frais du gouvernement. Les onze autres ne sont point reconnues par l'administration ; les communes éloignées des grandes routes les entretiennent elles-mêmes, à leurs frais, pour la facilité de leur correspondance. L'inspecteur des postes aux lettres réside à Aix-la-Chapelle. Il fait tous les ans une tournée.

Communication par eau.

Rivières naturelles. Le Rhin, qui borde toute la longueur du département, met nos habitans en rapport avec la Suisse, l'Allemagne et la Hollande. Les chemins de hallage aux bords de ce fleuve, qui, au grand détriment de la navigation, ont été abandonnés pendant la guerre avec l'Allemagne, seront reconstruits ou réparés. A cet effet le droit de péage est rétabli. Son recouvrement sur le territoire français est confié à la régie des douanes. Une partie de cette perception est destinée à la réparation et l'entretien des chemins aux bords de ce fleuve. La Meuse facilite le commerce avec la Belgique et la Hollande, sur-tout pour

les habitans de l'arrondissement de Clèves, dont elle traverse la partie située depuis Venlo et Kessel jusqu'à Gennep. Les chemins de hallage, qui ont été pareillement négligés depúis la dernière guerre avec la Hollande, seront réparés à la charge de l'état, qui rétablira le droit de transit sur la Meuse. Un conseil de Navigation composé des principaux commerçans et bateliers du pays, présidé par le Préfet du departement de la Meuse inférieure, a déjà proposé, il y a un an, un tarif de ces droits et les moyens les moins onéreux pour les percevoir. Nous espérons, que les gênes et les retards, suites naturelles des péages, n'absorberont pas l'économie du transport par eau.

La Niers, navigable depuis Gueldres jusqu'à son embouchure dans la Meuse, de même que l'Erft, navigable dans les environs de Neuss jusqu'à sa jonction avec le Rhin, facilite le commerce au dehors et au dedans, sur-tout pour une grande partie des habitans des arrondissemens de Clèves et de Créveld.

Rivières artificielles. Outre les rivières naturelles, le département possède encore des rivières de création d'homme, non moins utiles au commerce que les premières; ce sont des canaux. Clèves par le canal appellé *Spoy*, et Calcar par celui de *Calflac*, communiquent

avec le vieux Rhin, qui au-dessous du fort batave de Schenk *(Schenkenschantz)*, établi par Schenk, ingenieur hollandais, se jette dans le grand Rhin, qui avait autrefois son lit dans les lieux que le vieux occupe maintenant. Ces deux canaux n'appartiennent qu'au commerce exclusif de ces villes; mais il y en a encore un autre, dont le commerce de tout le département réclame l'ouverture, c'est le *Canal Eugénien.* J'entrerai dans des détails à son égard, et avec d'autant plus de raisons qu'ils ont déjà obtenus le suffrage du citoyen Crétet, conseiller d'état, chargé des travaux publics.

CANAL EUGÉNIEN.

Situation topographique et état actuel. Le canal qui doit joindre le Rhin à la Meuse, avant que ces deux fleuves n'entrent dans le territoire batave, commence dans les environs de Rheinberg, ville située à l'Est de l'arrondissement de Créveld, et s'embouche à Venlo, place forte sur la Meuse. Les murs de Rheinberg étaient baignés des eaux du Rhin dans le tems, où les espagnols furent en possession de ces contrées. On y découvre encore les restes de l'écluse, établie pour faire entrer les eaux dans ce canal. Depuis ce tems le Rhin a quitté Rheinberg et n'y a laissé qu'un petit ruisseau.

Cette ville n'est éloignée de Venlo que de quatre myriamètres en ligne directe ; mais la distance est au moins de six, en suivant le cours tortueux donné à ce canal, pour le conduire par Gueldres jusqu'à Venlo, département de la Meuse-inférieure. Le Rhin dans les environs de Rheinberg est de trois mètres et demi plus haut que la Meuse. La fosse eugénienne a peu d'eau dans son commencement ; elle en a assez à Gueldres. Sa ressource en cet endroit est la Nierse qui s'enrichit de plusieurs petites rivières qu'elle y reçoit dans son passage. Du reste le canal est abandonné et rempli de fange et de végétation. En plusieurs endroits on peut le traverser à pied ; en d'autres, tels que dans les environs de Closter-Camp, il est si resserré qu'on peut même l'enjamber. On remarque encore les vestiges des redoutes que les espagnols établirent pour protéger leurs travaux. La redoute, appellée la *Visforte*, dans les environs de Stralen, est, de nos jours, la mieux conservée.

Moyens de le rendre navigable. La fosse eugénienne étant non seulement tracée dans toute son étendue, mais encore suffisamment creusée pour recevoir déjà le nom de canal, il ne s'agit, pour la rendre navigable, que de lui donner par tout une profondeur égale d'un mètre et demi, de l'élargir en quelques en-

droits, de fortifier ses bords et de les élever aux lieux où le terrein l'exige. Il lui faut encore des écluses pour y faire entrer les eaux et les y maintenir à la hauteur nécessaire. Ces écluses doivent être au nombre de huit, savoir: une à Rheinberg, deux aux environs de Closter-Camp, trois à Gueldres, et deux près de Walbeck. Quelques unes d'elles devront être en pierres; et en supputant, l'une dans l'autre, le prix de chacune à 18,000 francs, la construction de ces huit écluses nécessiterait une somme de 144,000 francs. Tous les autres travaux seraient achevés en six mois, si l'on y employait tous les jours 6000 ouvriers. En payant la journée à raison d'un franc, les frais de main-d'oeuvre s'éleveraient à 1,080,000 francs; et ajoutant ceux des écluses et tous autres non prévus, la dépense totale pour l'entière confection du canal eugénien n'ira pas à 1,500,000 francs.

Importance de cette navigation. Le gouvernement prussien n'a pas cru que le montant de ces frais fut en proportion avec la somme des avantages qu'il pouvait retirer de ce canal. Ne possédant pas tout le pays que cette rivière artificielle devait traverser, sa navigation n'aurait eu pour lui d'autre utilité que de favoriser le commerce dans cette partie de la province, de faciliter le transport du sel et des

charbons que les duchés de Clèves et de Gueldres ont dû tirer de la rive droite du Rhin, et de protéger l'écoulement des eaux des marais. La France n'est pas bornée à ces seuls avantages. Maîtresse de toutes ces contrées, de même que de celles qui les environnent, elle peut, sans sortir de son territoire, commercer de la Meuse au Rhin, jusqu'en Helvétie. Le plan est vaste; il n'embrasse pas uniquement la jonction du Rhin à la Meuse; mais encore celle de ce fleuve à l'Escaut. Anvers recouvrera toute son ancienne splendeur; elle deviendra le centre du commerce, le dépôt de tous les produits que la nature et l'industrie ont disséminés dans les parties méridionales et septentrionales de notre globe. Elle les enverra à peu de frais, et toujours par eau, depuis l'embouchure du Rhin jusqu'à sa source, et dans presque toute l'Allemagne.

Notice historique. La trève de douze ans que l'Espagne et la Hollande avaient conclue, était expirée. On prit les armes de part et d'autre, et la guerre s'alluma de nouveau. Spinola, commandant les troupes espagnoles, poussa vivement le blocus de Berg-op-Zoom, place hollandaise. Le comte de Mansfeld, général, n'ayant, pour ainsi dire, ni feu ni lieu, recherché et redouté à la fois, joignit ses forces à celles du prince d'Orange, et le blocus fut

levé. Isabelle-Claire-Eugénie, fille de Philippe second, roi d'Espagne, conçut alors des inquiétudes pour les Pays-Bas dont elle était la gouvernante. Elle voulut établir une ligne de défense qui s'opposât aux irruptions des hollandais et de leurs alliés, et joignît la Meuse au Rhin, par un canal entre Venlo et Rheinberg, espérant de le continuer jusqu'à l'Escaut, moyennant la rivière de Demer qui communique à la Meuse et qui est déjà en partie navigable. La gouvernante imita cet exemple de Drusus-Germanicus qui ouvrit un canal joignant le Rhin à l'Issel, entre les anciens villages d'Isselvort et de Duisbourg, distans l'un de l'autre de cinq myriamètres. De cette manière le Brabant, suffisamment défendu d'un côté par les marais de Peel et de la Campine, l'aurait été encore de l'autre par le canal fortifié de douze redoutes qui devaient le rendre inexpugnable à tout accès hostile. Quoiqu'il en soit de ce plan, considéré comme moyen de défense, il est évident, sous un autre rapport, qu'il n'avait pas moins pour objet des spéculations mercantiles; puisqu'un semblable canal aurait singulièrement affaibli le commerce d'expédition des hollandais et dans le nord. L'ouvrage commença le 21 Septembre 1626, dans les environs de Rheinberg, sous la direction du marquis de St. Angelo. Le comte de Her-

renberg et le marquis de Spinola enfoncèrent les premiers la pèle dans la terre, au nom de Philippe IV. Leur exemple fut suivi des autres officiers et enfin de tous les soldats. Le canal obtint en honneur de la gouvernante le nom de *Fossa Eugeniana*. Il fut encore surnommé *sancta Maria* pour lui attirer les bénédictions du ciel.

Cependant les états généraux des provinces unies, appréciant l'importance de cet ouvrage, résolurent d'en arrêter l'exécution. Au commencement de Juin de l'année suivante, ils firent subitement lever des villes frontières un nombre assez considérable de troupes. Le lieutenant général de Staikenbroek les mena par des marches forcées à la grande redoute près de Stralen, et, à la seconde attaque, il l'emporta d'assaut. Les écluses furent rompues, quelques redoutes détruites, le bois et les ustensiles brûlés. Cent prisonniers de guerre et les canons de cuivre, enlevés au général Mansfeld, ornèrent le retour triomphal des vainqueurs. Ce malheureux événement, bien loin de diminuer le courage des espagnols, les engagea au contraire, sur le champ, à pousser le nombre des ouvriers jusqu'à plus de trois mille, et malgré que les états généraux eussent menacé ceux-ci des peines les plus sévères. L'ouvrage, interrompu seulement pen-

dant le combat, continua aussitôt après, et était déjà bien avancé à la fin de ce même mois de juin. Il n'y avait pourtant pas assez de forces pour le défendre. Les hollandais s'en apperçurent et envoyèrent à la fin de Juillet le capitaine Wolff à la tête de mille hommes seulement. Il mit le feu au fort royal, répandit la destruction, emmena quarante prisonniers et quelques pièces d'artillerie. Les travaux furent alors suspendus jusqu'au mois de Janvier 1628; mais à cette époque ils reprirent avec un redoublement de zèle. Le canal fut conduit jusqu'à Walbeck, et était navigable depuis Gueldres jusqu'au Rhin. Les hollandais, poussés à bout par cette persévérance, tentèrent un effort décisif qui fut couronné du plus entier succès. Peu de tems après ils se rendirent maîtres de Wesel et de Buderich, situés près de Rheinberg, et ensuite de cette ville même et de Venlo. Le traité de Westphalie les maintint dans la possession de cette dernière ville, et celui d'Utrecht céda le pays de Gueldres à la Prusse. Alors il ne fut plus question du *canal eugénien.*

Ce n'est qu'après la guerre de sept ans, en 1763 et 1764, que Mr. Scheller, capitaine prussien, y attira l'attention de son gouvernement; mais Frédéric le grand, balançant les dépenses et les avantages, n'a pas donné suite

au plan proposé. On imagina ensuite de pouvoir diminuer les frais en abrégeant le chemin et faisant un tracé, creusé en 1770, depuis Gueldres jusqu'à Hamert, maison isolée, entre les villages de Well et d'Arcen, aux bords de la Meuse. Par là la Prusse acquerrait en outre l'avantage d'amener sur son territoire l'embouchure du canal. La somme des frais n'était rien moins que réduite ; car il s'agissait de faire écouler les eaux dans la nouvelle partie du canal, et le plus modéré des devis estimatifs des travaux qui restaient encore à faire, s'élevait à 800,000 écus de Berlin ou 3,280,000 fr. La difficulté de l'entreprise était dans l'élévation du terrain entre Gueldres et Hamert. Quoique le chemin fut plus court et sur-tout plus convenable aux intérêts de la Prusse, son gouvernement n'ayant pas voulu supporter ces dépenses, n'a pas poursuivi l'exécution du dernier projet. Il était réservé au héros, restaurateur du commerce français, d'effectuer ce que les siècles précédens n'avaient que tenté. Déjà l'arrêté des consuls du 9 thermidor an onze, a ordonné que le Rhin, la Meuse et l'Escaut seraient réunis par un canal de grande navigation.

DOUANES.

Organisation. Le département de la Roër, situé sur la frontière, est soumis à la police des douanes, *(Mauthen)*, le long du Rhin, de la Meuse et sur la ligne de terre, qui fait face à la Hollande. Les marchandises, qui entrent et qui sortent, acquittent des droits, après avoir été visitées. Les douanes dépendent de deux directions. L'une est placée à Cologne, en commençant à Coblence et s'étendant jusqu'à Urdingen, département de la Roër; l'autre a son chef-lieu à Clèves, commence à Meurs et va jusqu'auprès de Turnhout, dépendant de la direction d'Anvers. Les directions sont divisées en principalités, qui sont pour Cologne: Coblence, Bonn, Cologne et Neuss; pour Clèves: Meurs, Clèves, Cranenbourg, Meuven, Venlo et Wert. Les Receveurs principaux reçoivent les fonds des recettes particulières, et après avoir fourni aux dépenses de l'administration et de la gestion, ils versent le restant dans la caisse du Receveur de l'arrondissement.

Tarif. Il porte le montant des droits à percevoir sur les marchandises, tant à l'importation qu'à l'exportation. Les objets prohibés y sont également désignés. Ce tarif est le relevé des lois et arrêtés relatifs à la perception dans cette partie d'administration. Il éprouve de

tems à autre quelques variations, selon nos besoins ou nos relations avec nos voisins. Le tarif de l'an 11 diffère de celui de l'an 1791, en ce qu'il permet l'exportation de plusieurs objets, qu'il supprime le droit de sortie de plusieurs autres et modifie quelques-uns des droits d'entrée. On y a eu égard aux besoins de la nouvelle France et aux rapports commerciaux, qui existent dans les contrées cis- et trans-rhénanes. Cet impôt, malgré les frais qu'exige sa perception, a éprouvé depuis l'an 6 des accroissemens considérables. La direction de Cologne a produit en l'an 11 la somme de 2,247,271 fr. 53 c. sur laquelle il y a en importations 595,100 fr. 8 c. La direction de Clèves a donné un produit de 1,008,079 fr. 88 c. dont à-peu-près un tiers en importations.

Liste des objets prohibés à l'importation et à l'exportation. La nation française, éclairée, industrieuse et puissante ne peut se soumettre à l'industrie d'autres peuples. Pour satisfaire à plusieurs de ses besoins. Elle n'a qu'à vouloir, et parviendra à se délivrer de la sujétion. L'interêt de nos manufactures et fabriques exige donc, de prohiber l'importation des marchandises, dans la fabrication desquelles nous rivalisons avec nos voisins, et de défendre l'exportation des articles, dont nous avons besoin pour la confection des mar-

chandises. Voici la liste de ces objets, tels que le tarif les désigne :

Importations absolument prohibées. Argent et or faux-filé sur soie; et étoffes avec or ou argent faux.

Basins. Bonneterie et boutons de toute espèce.

Cartes à jouer. Chapeaux anglais (en paille). Chevaux anglais. Chicotin ou sacs à tabac. Coton filé. Coutellerie. Crystaux. Cuirs tannés, corroyés ou apprêtés, ouvrés ou non-ouvrés.

Draps de laine, de coton et de poil, ou mêlangés de ces matières.

Eau-de-vie autre que de vin. Étoffes de laine, de coton et de poil, ou mêlangées de ces matières.

Fayence ou poterie, connue sous la dénomination de terre de pipe, ou grès d'Angleterre.

Gazes anglaises.

Harnais et tous autres objets de sellerie. Horlogerie.

Laines filées.

Médicamens composés, comme confections, corail en poudre etc. Mélasse. Monnaies de métal. Mousselinettes.

Nankinettes.

Ouvrages de peaux, consistant en gants, culottes et gilets. Ouvrages en fer, acier, étain, cuivre, airain, fonte, tole *). Ouvrages en fer-blanc et autres métaux, polis ou non polis, purs ou mélangés.

Peaux pour gants, culottes ou gilets. Plaqués et piqués de toute sorte. Poids de marc et tous autres ustensiles destinés à peser ou à mesurer suivant l'ancien usage. Poil filé, autre que de chèvre et en écheveaux. Poudre à tirer.

Quincaillerie fine.

Rhapontic ou fausse Rhubarbe. Rubans anglais.

Salpètre **). Schalls anglais. Sel de nitre, de quinquina, de rhubarbe. Sel marin. Sel de salines.

Tabac fabriqué, même celui en cigales. Tabletterie. Tapis dits anglais.

---

*) L'art. 1. de la loi du 19 pluviôse an 5 excepte de la prohibition les objets compris dans la classe de la mercerie commune, les armes de guerre, les instrumens aratoires et les outils pour les arts et métiers, de quelques matières qu'ils soient composés.

**) Les fabricans, qui l'emploient comme matière première, peuvent en tirer par Lorient, le Havre, Dunkerque, Anvers ou Marseille. Arrêté du 27 pluviôse an 8.

Velours de coton. Verrerie, autre que les verres servant à la lunetterie et à l'horlogerie. Voitures montées ou non montées.

Exportations absolument prohibées. Argent et or en lingots.

Amidon.

Armes, autres que de luxe.

Bestiaux, excepté les cochons sortant par terre; les bœufs, vaches et moutons passant en Espagne, les bœufs et vaches passant en Helvétie par le Mont-terrible.

Bois à brûler et de construction navale ou civile, sauf les exceptions portées en l'état des droits fixes de sortie.

Bois merrain.

Cartons gris ou pâtes de papier. Cartons en feuille. Cendres de toute sorte, même celles d'orfévre lessivées. Chairs salées, excepté par les basses-Pyrenées, et les saucissons. Chanvre, excepté par les départemens du Rhin, ou par ceux qui bordent ce fleuve. Charbons de bois. Chevaux, jumens et poulains. Cordages usés. Coton en laine. Cuirs secs en poil, excepté ceux venus de l'étranger dans les six mois précédens. Cuirs en vert. Cuivre non ouvré.

Écorces à tan, excepté du canton de Luse. Étain non ouvré. Espèces d'or et d'argent.

Farines. Ferrailles ou vieux fer. Filets vieux. Fils de mulquineries et de linon. Four-

rages, excepté le foin du pays de Gex. Futailles vides et en bottes.

Gaude. Graines grasses. Grains de toute sorte, même la graine de vesce. Graisses, mais non celle d'Asphalte. Groisil, autrement verre cassé.

Houblon. (Arrêté du 9 Frimaire an 9.)

Laines non filées. Laiton non ouvré. Légumes secs de toute sorte. Lin, même peigné. Linge vieux.

Marrons et châtaignes, excepté pour les châtaignes par le Mont-blanc. Matelas composés de laine. Matières servant à l'engrais des terres, telles que fumier, colombine, clapons, cornes rapées et autres, à l'exception du plâtre, de la terre de marne, et du gypse, par le Doubs. Matières propres à la fabrication du papier et de la colle. Métal de cloche, comme composé de cuivre et d'étain. Métiers pour les fabriques. Matières d'or et d'argent non fabriquées. Mine de fer, brute et lavée. Mines métalliques de toute autre sorte, non la manganèse. Mines de plomb et non le minium. Mules et Mulets, excepté pour l'Espagne et la partie de l'Helvétie, qui confine au Mont-terrible. Munitions de guerre, y compris le salpètre. Munitions navales, sauf les brais, goudrons et planches de pin.

Navires, excepté ceux marchands, construits pour le compte espagnol.

Oreillons.

Peaux de lièvres et de lapins cruds.

Peaux de castor et autres non désignées au tarif de sortie (celles de chiens de mer exceptées.)

Pennes de coton, de fil et de laine. Pierres à fusil. Plomb non ouvré, excepté des mines de Poullaouen, qui, d'après un arrêté du 9 thermidor an 10, peuvent sortir par Morlaix, en payant le droit de balance.

Poil en masse et non filé, de castor, chèvre, chevreau, lapin, lièvre et loutre. Poil de chien, même filé. Pommes de terre. Potasse. Poudre à poudrer.

Récoltes, comprenant les grains, légumes secs et fourrages.

Salins. Soies, autres que celles à tapisserie. Suif.

Toutenague ou Zinc.

Veaux. Viande fraiche, par mer.

Contrebande. Les articles qu'on cherche à introduire par fraude, sont: draps, étoffes de laine, toiles peintes, mousselinettes, piqués, basins, tabacs en feuilles et denrées coloniales. Les grains et le numéraire sont à-peu-près les seuls objets qu'on tente d'exporter; mais cette exportation même a depuis quelque tems presqu'entièrement cessé.

La fraude s'effectue par des assureurs, qui, à l'instar de ceux établis depuis un tems immémorial dans les ports de mer, se sont formés en compagnies. Elles s'engagent moyennant un prix convenu, par exemple de quinze pour cent, de rendre à leur destination, et à leur risque et péril, les marchandises dont l'entrée est prohibée ou grévée d'un fort droit. Leurs agens sont répandus dans le pays étranger. Düsseldorf, Mühlheim et Deutz sont les principaux entrepôts, où s'envoyent de Hambourg, de Francfort et de l'étranger en général les marchandises qu'on désire importer par contrebande. Wesel, Rees, Emmerich, Elten, villes prussiennes, situées sur les bords du Rhin, Nimègue sur la Waal, et Boxmeer sur la Meuse, servent également de dépôt. Ces marchandises se répartissent dans les dépôts secondaires, plus à portée des lieux, par où les assureurs jugent à propos de tenter la fraude.

Moyens de la réprimer. C'est aux préposés, chargés du service actif des douanes, d'empêcher et de prévenir la fraude. Ils sont répartis en brigades aux postes déterminés. Chaque poste doit surveiller une portion du terrain, plus ou moins grande, selon le nombre d'hommes, qui le composent. Le service se fait de jour par des observations, et de nuit par des patrouilles. Les premières résultent de la réu-

nion à des points fixes de deux ou trois commis, dont un ne quitte pas ce poste, tandis que l'autre, ou les deux autres, circulent sur le terrein confié à leur surveillance. Les employés des douanes font des saisies, en dressent des procès-verbaux, et poursuivent les prévenus de fraude devant les tribunaux compétens. La saisie est partagée entre plusieurs agens de la régie. Je suis loin d'en inférer qu'il faudrait des saisies, afin de dédommager les employés des douanes, modiquement salariés, des peines qu'ils ont prises et des dangers qu'ils ont courus. Il ne faut jamais faire du mal, pour qu'il en résulte du bien. Ces préposés, sentinelles et protecteurs du commerce, doivent prévenir, empêcher, repousser la fraude; mais il est contraire à leurs devoirs, contraire aux intentions du gouvernement, de la provoquer. Il vaudrait, sans doute mieux, comme dans le service militaire, donner de l'avancement ou d'autres récompenses au préposé, dont l'incorruptibilité a été à toute épreuve, et qui a toujours sû ravir à la fraude la possibilité de franchir la première ligne, plutôt qu'à celui qui cache souvent sa vénalité par des saisies de contrebande dont il aurait pu prévenir l'entrée. Pour empêcher encore plus efficacement la contrebande, le gouvernement a assujetti à de certaines formalités le transport

des marchandises. Pendant la nuit il est entièrement défendu dans les deux myriamètres limitrophes de l'étranger. Pendant le jour il faut un passavant, délivré au bureau des douanes. On a la même formalité à observer pour le transport des grains et farines dans les cinq kilomètres frontières. Les basins, piqués, mousselinettes, toiles, étoffes et velours de coton, ne peuvent circuler, ni être mis en vente sur le territoire français, s'ils ne portent aux bouts de la pièce la marque du fabricant et l'empreinte de l'estampille nationale. Il y a peine de mort contre ceux qui attaquent les employés des douanes à main armée, ou se défendent contre eux. Toutes ces précautions, et même les mesures de rigueur, ne suffisent cependant pas pour arrêter la contrebande, encore plus pernicieuse à la morale publique qu'à l'intérêt des manufactures et du trésor de l'état. Plusieurs politiques ont pensé que le moyen le plus efficace d'y remédier, serait de baisser le prix du droit d'entrée. Cette pensée a quelque chose de séduisant; car si l'impôt est modique, supportable, proportionné à tout genre de commerce, quel est celui qui voudra exercer la contrebande? Quel est le négociant, qui ne préfère pas de faire venir ses marchaudises par la voie directe et de les avoir à jour fixe, en payant le modique droit d'entrée, que de les tirer indirec-

tement et à tems incertain de la main des contrebandiers ? Mais si l'impôt offre un gain considérable à celui qui parvient à s'en affranchir par la fraude, des spéculateurs avides courent tous les périls, tous les risques pour la commettre. Quelque spécieux que soit ce raisonnement, il ne paraît pas pouvoir se concilier avec l'intérêt de nos fabriques. Si la quotité des droits, a remarqué Mr. Magnien, régisseur, était assez faible, pour ne plus présenter d'appât au fraudeur, elle ne serait pas suffisante, pour assurer la préférence aux fabrications nationales. L'Angleterre, appréciant la justesse de cette observation, et voulant assurer la consommation de ses productions, a assujetti à des droits très forts l'importation de celles qui lui arrivent de l'étranger. Mais le code des douanes n'a-t-il pas les mêmes inconveniens que toutes les lois trop générales, appliquées indistinctement à des pays, dont les localités sont essentiellement différentes ? Le tabac, le café, le sucre et autres denrées sont devenus de première nécessité pour les habitans de ce département; et cependant leur importation est assujettie à des droits très forts; qui élèvent ces denrées à un prix disproportionné à la fortune des consommateurs. Ils se les procuraient autrefois en échange de leurs bois et de leurs

grains ; mais ce debouché leur est encore défendu. Puisse cette observation être prise en considération par la chambre du commerce que le premier consul a chargée de révoir le code des douanes.! Puisse le conseiller d'état Dauchy qui, pendant son voyage dans les quatre nouveaux départemens, a recueilli avec soin et sagesse tout ce qui peut contribuer à leur prospérité, la faire valoir. Nous ressentons déjà les effets heureux de son voyage dans la suppression du timbre pour les passavans, dont nos habitans doivent être munis pour faire circuler leurs marchandises et denrées dans la ligne des douanes, dans la suppression de la défense de fabrication des eaux-de-vie et d'exportation d'amidon. Il achevera son ouvrage, en mettant sous les yeux du gouvernement, et dans leur vrai jour, les prohibitions locales, qui tarissent les sources les plus fécondes du département. Telle semble être sur-tout celle de l'exportation des grains à l'étranger. Cet objet me paraît d'une si haute importance qu'il faut le traiter dans un chapitre particulier.

Exportation des grains à l'étranger.

Nos contrées produisent en blés un excédent annuel qui surpasse les deux tiers de leur consommation. Les habitans ne peuvent les vendre dans l'intérieur, le transport devenant trop cou-

teux. Il devrait d'ailleurs se faire par la Belgique, qui a elle-même une surabondance de grains à livrer à la France. La libre exportation des grains ne devient-elle donc pas un besoin pour notre département?

Les opinions diffèrent sur cette question importante de l'économie politique.

L'agriculture, disent les uns, ne devient florissante que lorsqu'elle rapporte autant que possible; il faut que le cultivateur puisse vendre ses blés et farines au prix qui lui convient, et même au plus haut, si cela se peut. La Hollande et la rive droite du Rhin offrent le plus pour l'achat de nos grains; il faut donc qu'il soit permis à nos cultivateurs d'y en vendre. Ils acquièrent par-là les moyens d'acquitter leurs contributions et de vivre avec aisance. Si la défense de cette exportation était maintenue, nos champs perdraient bientôt de leur valeur et ne pourraient plus acquitter les charges, dont ils sont actuellement grevés. Par tout, où les denrées ne peuvent sortir librement, on n'est pas riche, puisqu'on ne peut se défaire des denrées superflues. On ne cultive alors que pour le besoin le plus strict.

Il est à désirer, disent les autres, que les productions de la terre se vendent au plus bas prix; le prix du pain étant le régulateur de

celui de tous les autres objets, la défense d'exporter à l'étranger les denrées en diminue le prix dans l'intérieur; le cultivateur, il est vrai, ne vendra plus si cher ses grains; mais en revanche, il ne payera pas si cher non plus le travail des ouvriers, et les articles dont il a besoin. Cette surabondance des grains, suite naturelle de la défense de leur exportation à l'étranger, diminuera le prix de la bière, des eaux-de-vie et des liqueurs fermentées. Elle peut faire naître d'autres branches de commerce plus avantageuses que la vente de quelques milliers de myriagrammes de seigle. Telles furent les vues du ministre Colbert, lorsqu'il défendit d'exporter des grains hors du territoire français.

Les défenseurs de la libre exportation répliquent: Il n'est pas prouvé que le prix des denrées, au moins celui du froment, diminue dans l'intérieur, lorsqu'il est défendu d'en vendre à l'étranger. Le prix du blé a baissé en Angleterre, depuis qu'elle en a fait des exportations considérables. L'expérience prouve que la permission d'exporter occasionne une production plus abondante, qu'elle assure l'approvisionnement dans l'intérieur et éloigne les maux, qui résultent d'une abondance excessive ou d'une disette alarmante. Les preuves de ce fait se trouvent consignées dans les observations

que M. Anderson a faites sur l'industrie nationale. D'ailleurs il ne faut pas faire prospérer les fabriques aux dépens de l'agriculture. Ces deux branches de prospérité publique doivent marcher d'un pas égal; la première n'est vraiment d'utilité nationale, qu'autant qu'elle sert à donner du prix et du débit aux productions de la terre; car, toutes choses égales, un cultivateur fait naître pour cinq-cents francs de productions, au lieu qu'un fabricant ne fournit à l'état que pour deux-cent trente-trois francs de produits de main d'œuvre. Que le fabricant trouve l'abondance et le bon marché des matières, dont il a besoin; mais que le cultivateur ne soit pas exposé à voir trop diminuer la valeur de ses denrées! Il est vrai que le prix du pain est l'arbitre de celui de plusieurs objets, dont le sol abonde; mais il ne l'est pas de tous; il ne règle pas la valeur des marchandises qui sont rares et qui nous arrivent du pays étranger. Notre département, ayant à bon marché le blé, aura de même à un prix modéré la viande, les toiles de lin et de pareils objets; mais aura-t-il au même bas prix les toiles de chanvre, les vins, les épiceries, le sucre, le café? Si le prix de ces articles n'est pas proportionné à celui des productions agricoles, il faut nécessairement que les cultivateurs, que les gens moins aisés renoncent à leur achat. Cette induction étant

trop rigoureuse, il paraît que l'exportation des grains à l'étranger ne devrait être prohibée que lorsque le prix du blé s'éleverait au-dessus du taux déterminé; tant qu'il est au-dessous de ce taux, la défense en devient funeste aux gens les plus industrieux, qui n'ont que les grains de leur cru en échange des objets qu'ils doivent tirer de l'étranger et même de leurs concitoyens.

La perte des sommes que l'étranger payait pour l'achât de nos grains, est d'autant plus à regretter que l'argent devient tous les jours plus rare; sous l'ancien régime une partie des contributions se percevait en denrées, et la plus grande partie s'en consommait dans le pays; mais sous le nouveau régime le montant des impôts en sort, et de neuf millions de francs, auxquels il peut être évalué, il n'en reste pas un million dans le département.

Un motif non moins impérieux, que la crainte de la disette, peut engager le gouvernement à s'opposer à l'exportation des grains au dehors, c'est lorsqu'il appréhende qu'elle ne tourne au profit de l'ennemi, avec lequel il est en guerre. La France se trouve dans une telle situation. Elle a à craindre qu'en permettant la libre exportation du blé, le tyran des mers ne s'en empare. Cependant notre gouvernement paternel n'a pas perdu de vue

les intérêts des cultivateurs de ces contrées. Il autorisa, il y a deux ans, la compagnie Levieux d'acheter chez eux des grains et de les faire descendre par le Rhin en Hollande, d'où ils passèrent ensuite au Hâvre. Cette année il a permis la fabrication des eaux-de-vie de grains. Il en resulte une grande consommation de blé, qui, converti en boisson, se vend avantageusement aux habitans et aux étrangers.

Tous ces avantages compensent-ils les pertes qui résultent de cette prohibition pour notre département? C'est une question, qui ne peut être décidée que par le gouvernement lui-même qui a tant à coeur les intérêts des gouvernés.

FOIRES. *)

On ne peut regarder les foires de notre département comme un grand moyen de commerce, ou un rendez-vous de gros commerçans. Il n'y en a pas une seule, qui se fasse distinguer. En voici le tableau par arrondissement.

*) L'indication des jours de la tenue des marchés répond entièrement à celle déterminée par le gouvernement, mais ses dispositions relatives à cet objet ne sont pas encore exactement suivies.

Arrondissement d'Aix-la-Chapelle.

Noms des			Jours de leur tenue.	Leur durée de jours.	Articles de vente.
Cantons.	Mairies.	Communes.			
Aix-la-Chapelle.	Aix-la-Chapelle	Aix-la-Chapelle	3 vendémiaire	1	
			11 *idem*	1	Cochons.
			21 *idem*	1	
			1 brumaire	1	Boeufs, vaches et moutons.
			12 floréal	1	Chevaux.
			1 prairial	20	Marchandises de toute espèce.
Borcette.	Cornelymünst.	Cornelymünst.	27 fructidor	8	Quincailleries.
	Eschweiler.	Eschweiler.	11 vendémialre	1	Chevaux, vaches et moutons.
Eschweiler.	Broich.	Euchen.	16 brumaire	3	Quincailleries.
	Bardenberg.	Bardenberg.	13 vendémiaire	1	*Idem.*

Linnich.	Linnich.	Linnich.	11 vendémiaire	1	
			8 frimaire.	2	
			11 nivôse	1	Merceries et chevaux.
			16 pluviôse	1	
			24 floréal	1	
Geilenkirchen.	Aldenhoven.	Aldenhoven.	17 brumaire	3	Marchandises de toute espèce.
	«	«	25 thermidor	3	Merceries et quincailleries.
	Geilenkirchen.	Geilenkirchen.	15 ventôse	1	*Idem.*
	Randerath.	Randerath.	15 nivôse.	1	*Idem.*
Sittard.	Sittard.	Sittard.	11 vendémiaire	1	*Idem.*
	«	«	28 ventôse	1	
	Süstern.	Süstern.	4 brumaire	1	
			26 ventôse	1	vaches et cochons.
			9 floréal	1	
	Limbricht.	Limbricht.	12 vendémiaire	1	Quincailleries.
			11 germinal	1	*Idem.*

Noms des			Jours de leur tenue.	Leur durée de jours.	Articles de vente.
Cantons.	Mairies.	Communes.			
Sittard.	Gangelt.	Gangelt.	15 frimaire	1	Idem.
			3 ventôse	1	
			14 fructidor	1	
	Saeffelen.	Saeffelen.	19 frimaire	1	
			6 fructidor	1	
Heinsberg.	Heinsberg.	Heinsberg.	14 vendémiaire	3	
			27 nivôse	1	
			16 ventôse	1	
	Wassenberg.	Wassenberg.	16 nivôse	1	
			1 jour compl.	3	
	Waldfeucht.	Waldfeucht.	8 thermidor	1	
Düren.	Düren.	Düren.	1 brumaire	2	Chevaux et poulains.
			7 thermidor	3	Marchandises de toute espèce.

Froitzheim.	Nideggen.	Nideggen.	5 Messidor.	1	Quincaillerie.
Gemünd.	Gemünd.	Gemünd.	23 vendémiaire	2	Chevaux et vaches.
			12 germinal	2	*Idem.*
	Dreyborn.	Dreyborn.	21 floréal	1	Bêtes à cornes.
	Weier.	Zingsheim.	21 vendémiaire	1	Bestiaux de toute espèce.
Montjoie.	Montjoie.	Montjoie.	3 floréal	1	Merceries.
			5 jour compl.	1	
	Simmerath.	Simmerath.	25 vendémiaire	2	
			25 prairial	2	

Arrondissement de Cologne.

Cologne.	Cologne.	Cologne.	6 vendémiaire	1	Bêtes à cornes.
			12, 18 et 24 *id.*	1	*Idem.*
			Les quintidi et octidi de chaque décade de brumaire, frimaire et de nivôse.	1	Cochons.

Noms des Cantons.	Noms des Mairies.	Noms des Communes.	Jours de leur tenue.	Leur durée de jours.	Articles de vente.
Dormagen.	Nivenheim.	Nivenheim.	21 prairial.	10	Merceries et quincailleries.
	Rommerskirch	Rommerskirch	11 messidor.	1	Idem.
			12 brumaire	1	Idem.
Bergheim.	Bergheim.	Bergheim.	17 ventôse	1	Idem.
			6 fructidor	1	Idem.
	Bedbourg.	Bethlehem.	28 vendémiaire	1	Bêtes à cornes.
	Caster.	Bedbourg.	2 messidor	1	*Idem.*
Kerpen.	Kerpen.	Kerpen.	7 brumaire	1	Merceries.
			12 ventôse	1	*Idem.*
			25 vendémiaire	3	Merceries et quincailleries.
Juliers.	Juliers.	Juliers.	15 brumaire	1	Merceries et quincailleries.
			25 pluviôse	3	

Juliers.	Juliers.	Juliers.	25 prairial	3	Merceries et quincailleries.
			25 fructidor	3	
	Grevenbroich.	Grevenbroich.	4 germinal	1	Marchandises en tout genre.
Elsen.	Hülchrath.	Hülchrath.	1 ventôse	1	Idem.
			1 fructidor	1	
	Gatzweiler.	Gatzweiler.	5 ventôse	1	
	Bedburg-Dyck.	Dickerdam.	13 pluviôse	1	Merceries.
			25 fructidor	1	*Idem.*
	Frimersdorf.	Neurath.	29 messidor	1	
Zülpich.	Zülpich.	Zülpich.	13 vendémiaire	1	Chevaux et merceries.
			3 brumaire	1	
			13 floréal	1	*Idem.*
	Euskirchen.	Euskirchen.	5 brumaire	1	
			13 floréal	1	
	Commeren.	Commeren.	2 brumaire	1	
	Frauenberg.	Frauenberg.	15 messidor	1	
			21 fructidor	1	
Brühl.	Brühl.	Brühl.	5 fructidor	2	March. de toute esp.

Noms des			Jours de leur tenue.	Leur durée de jours.	Articles de vente.
Cantons.	Mairies.	Communes.			
Brühl.	Brühl.	Brühl.	5 ventôse	2	Marchandises de toute espèce.
			7 brumaire	2	
	Waldorf.	Waldorf.	7 germinal	1	Merceries.
			21 fructidor	1	
	Lechenich.	Lechenich.	1 brumaire	1	Cochons.
	Erp.	Erp.	18 vendémiaire	2	Merceries.

Arrondissement de Créveld.

Créveld.	Créveld.	Créveld.	3 jour compl.	3	Marchandises de tout genre.
			13 pluviôse	3	
			1 prairial	3	
Kempen.	Kempen.	Kempen.	25 vendémiaire	1	Bestiaux.
			24 ventôse	1	*Idem.*
			22 messidor	1	Bestiaux.

Kempen.	Aldekerk.	Aldekerk.	6 frimaire	1	Bêtes à cornes.
			11 germinal	1	*Idem.*
Vierssen.	Vierssen.	Vierssen.	9 vendémiaire	1	Bestiaux et merceries.
			2 floréal	1	
Bracht.	Bracht.	Bracht.	5 vendémiaire	1	Marchandises de toute genre.
	Brüggen.	Brüggen.	1 brumaire	1	Bestiaux.
	Dülken.	Dülken.	11 ventôse	1	*Idem.*
			11 messidor	1	
			26 vendémiaire	1	
	Bourg-Waldniel.	Bourg-Waldniel.	15 vendémiaire	1	
			15 germinal	1	
Rheinberg.	Rheinberg.	Rheinberg.	6 brumaire	1	Chevaux, vaches et porcs.
			5 floréal	3	
			14 thermidor	1	*Idem.*
	Alpen.	Alpen.	14 prairial	1	Marchandises diverses.
	Orsoy.	Orsoy.	1 floréal	1	
Rheinberg.	Urdingen.	Urdingen.	7 vendémiaire	1	
			11 messidor	1	

Noms des			Jours de leur tenue.	Leur durée de jours.	Articles de vente.
Cantons.	Mairies.	Communes.			
Urdingen.	Linn.	Linn.	5 frimaire	1	Draps, lin et merceries.
			5 germinal	1	
			25 thermidor	1	
Meurs.	Meurs.	Meurs.	14 brumaire	1	Marchandises diverses.
			14 ventôse	1	
			7 floréal	1	
			13 messidor	1	
			16 fructidor	1	
Neersen.	Neersen.	Neersen.	12 brumaire	1	*Idem* et poulains.
			29 ventôse	1	
	Korschenbroich.	Korschenbroich.	11 pluviôse	1	*Idem*.
			11 thermidor	1	
	Gladbach.	Gladbach.	22 Brumaire	1	
			13 ventôse	1	
			26 prairial	1	March. div. et poul.

Odenkirchen.	Odenkirchen.	Odenkirchen.	26 ventôse	1	Marchandises de toute espèce.
			21 fructidor	1	
	Dahlen.	Dahlen.	18 vendémiaire	1	
			19 pluviôse	1	
	Wickerath.	Wickerathberg	6 ventôse	1	
	Jüchen.	Jüchen.	7 thermidor	1	
Neuss.	Neuss.	Neuss.	9 vendémiaire	1	Marchandises diverses.
			21 Brumaire	1	
			11 floréal	1	
			5 messidor	1	
			6 fructidor	1	
	Glehn.	Glehn.	21 ventôse	1	

Arrondissement de Clèves.

Clèves.	Clèves.	Clèves.	22 vendémiaire	3	Marchandises de toute espèce.
			1 germinal	3	
			11 fructidor	3	

Noms des Cantons.	Noms des Mairies.	Noms des Communes.	Jours de leur tenue.	Leur durée de jours.	Articles de vente.
Horst.	Griethausen.	Griethausen.	12 messidor.	3	Chevaux.
	Horst.	Horst.	19 floréal	1	Marchandises diverses.
			2 jour compl.	1	
	Venray.	Venray.	18 brumaire	1	
			25 floréal	1	
	Gribbenvorst.	Lottum.	13 brumaire	1	
	Helden.	Helden.	9 floréal	1	
			25 fructidor	1	
Cranenbourg.	Cranenbourg.	Cranenbourg.	3 fructidor	3	
	Mook.	Mook.	9 brumaire	1	Chevaux.
			12 messidor	1	*Idem.*
Calcar.	Calcar.	Calcar.	11 vendémiaire	1	Marchandises diverses.
			11 floréal	1	
	Udem.	Udem.	11 brumaire	3	
Goch.	Goch.	Goch.	3 brumaire	3	

Goch.	Goch.	Goch.	3 messidor.	3	Marchandises diverses.
	Weeze.	Weeze.	17 vendémiaire	3	
Xanten.	Xanten.	Xanten.	17 vendémiaire	3	
			7 prairial	3	
	Sonsbeck.	Sonsbeck.	5 messidor	3	
Gueldres.	Gueldres.	Gueldres.	19 nivôse	1	Marchandises diverses et porcs.
			3 messidor	1	
			27 ftuctidor	1	*Idem.*
	Kevelaar.	Wetten.	1 ventôse	1	
	Issum.	Issum.	3 ventôse	1	Merceries.
	Walbeck.	Walbeck.	23 frimaire	1	
Stralen.	Stralen.	Stralen.	11 frimaire	1	Merceries et bestiaux.
			9 prairial	1	
			7 thermidor	1	
			25 fructidor	1	
	Wachtendonk.	Wachtendonk.	18 frimaire	1	*Idem.*
	Grefrath.	Grefrath.	27 thermidor	1	
	Velden.	Velden.	28 vendémiaire	1	

MESURES, POIDS ET NUMÉRAIRE.

Avant la suppression de l'ancienne métrologie, il règnait dans ce département une grande diversité qui se faisait remarquer non seulement de duché à duché, de principauté à principauté, mais encore d'une ville à l'autre. Comment cela aurait-il pû être autrement, puisqu'il n'y avait pas de rapports entre les objets qui ont servi de bases à la détermination des mesures? Même diversité dans leur division; chaque mesure a été divisée d'une manière particulière. Douze à treize nombres ont été employés comme diviseurs. On s'est servi dans différens pays des mêmes dénominations, pour exprimer des significations differentes, ce qui rendait très compliquées les transactions commerciales.

Il n'en est pas de même du nouveau système métrique, qui doit remplacer l'ancien. *)

*) Long-tems avant la révolution on avait senti l'utilité d'une uniformité dans le système métrique et monétaire. Les cahiers de tous les anciens états généraux, de même que ceux rédigés par les assemblées des baillages en 1789, exprimèrent le voeu unanime d'une pareille réforme. Vingt édits depuis Charlemagne jusqu'à nos jours, prouvent le désir du gouvernement de l'entreprendre. La révolution ayant applani les obstacles qui s'y opposaient, la convention nationale a opéré ce changement salutaire dans les années 3 et 4.

Les auteurs du nouveau, dédaignant les étalons formés d'après les ouvrages périssables des hommes, cherchèrent dans la nature même la base de mesures invariables et uniformément divisées. La distance qui se trouve entre le pôle et l'équateur, ayant été reconnu avec exactitude, a été prise pour unité. Elle a été divisée par le nombre dix, qui est le plus facile pour le calcul, et d'ailleurs conforme à la numération de presque tous les peuples, qui calculent par dix, d'après le nombre des doigts. La dix-millionième partie de l'unité fondamentale offre une mesure commode; on l'appelle Mètre. Sa longueur est de trois pieds onze lignes et deux-cent quatre-vingt-seize millièmes. Il produit les mesures de longueur, de superficie, de capacité; les poids en résultent également, et il sert même à règler la valeur des monnaies. Il est resté le nom radical de toutes les mesures de longueur. On l'appelle Are pour les mesures de superficie; Litre pour les mesures de capacité des corps secs et liquides; Stère pour le mesurage des solides; Gramme pour les poids, et des grammes se forment les francs pour les monnaies. Are, du mot latin *Area*, superficie, *(Fläche, Ebene)*, est un carré, dont chaque côté est long de 10 mètres, 100 carrés semblables forment l'hectare.

Litre, vase de forme cubique, *(Würfel)*, ayant pour côté la dixième partie du mètre, forme la mesure pour le détail des boissons et des grains.

Stère, cube dont les côtés sont longs d'un mètre, sert à mesurer les solides, tels que les bois et les pierres.

Gramme, poids d'environ 19 grains, qu'on obtient en pesant la quantité d'eau distillée que renferme un vase cubique, ayant pour côté la centième partie du mètre.

Franc, unité de la monnaie, centième partie du gramme; sa composition est formée de neuf parties d'argent sur une de cuivre.

Il y a donc six mots pour désigner les genres des mesures et poids. En plaçant devant eux des noms de nombre, on distingue les espèces. S'ils montent au-dessus de l'unité, on se sert de noms tirés du grec, deca=10, hecto=100, kilo=1000 et myria=10000 fois plus grands. S'ils descendent, ces mots sont dérivés du latin; deci=10, centi=100, milli=1000 et decimilli=10000 fois plus petits. Le nombre dix est donc le diviseur unique, et toutes les divisions et sous-divisions sont décimales.

La commodité est les avantages qui résultent de cette réformation, sont si palpables dans les transactions commerciales, et dans l'usage

ordinaire, qu'il n'y a rien à craindre du charme que l'habitude pourrait attacher à la conservation des anciennes mesures. Le mètre l'emportera bientôt entièrement sur tant d'espèces d'aunes, de pieds, de toise, qui jusqu'ici ont été en usage dans le département. L'are triomphera de diverses sortes d'arpens; le litre de celles de muids, de setier, de boisseau, d'Anker etc.; le stère de différentes variétés de voies, de gänge etc.; le gramme de la livre, du gros, des onces et des différentes sortes de poids; le franc enfin de l'écu, du florin, du stüber et de l'innombrable variété de monnaies.

L'administration centrale du département, pour faciliter l'introduction des nouvelles mesures, nomma en l'an 6 une commission, chargée de les comparer avec celles du pays. Le résultat de ses recherches est consigné dans les tableaux annexés à l'instruction sur les nouvelles mesures, qui a été imprimée à Aix-la-Chapelle an 9, in-8° chez l'imprimeur Beaufort. L'arrêté des consuls du 10 brumaire an 9 permet d'employer encore les dénominations anciennes, en y ajoutant toutefois le mot nouveau ou métrique. Il faut cependant user sobrement de cette permission, pour éviter les inconvéniens qui résultent, quand on exprime par les noms anciens des choses nouvelles.

Voici un tableau comparatif des nouvelles mesures et monnaies avec les anciennes du pays. Les dénominations allemandes sont conformes à l'arrêté du commissaire général du gouvernement du 1.er vendémiaire an 10.

Noms anciens.		Valeur actuelle.
Mesures linéaires, *(Längenmasse)*.		
Unité principale, Mètre.		
		Mètres.
1 aune de Berlin		0,6668
1 *idem* de Cologne		0,5761
1 *idem* de Meurs		0,5818
1 *idem* de Clèves		0,667
1 *idem* de Brabant		0,69
Mesures en usage dans les pays du Rhin.	1 pouce	0,0262
	1 pied	0,3138
	1 perche	3,7659
1 pied de Cologne		0,288
Mesures de superficie, *(Flächen - oder Feldmaasse.)*		
Unité principale, Are.		
		Hectares.
1 arpent de Hollande		0,8524
1 *idem* de Cologne		0,3176
1 arpent de Düren		0,3187
1 *idem* de Meurs		0,3176
1 *idem* mesure du pays		0,2837

Noms anciens.	Valeur actuelle.

Mesures de capacité, (*Körpermaasse)*, pour les solides, (*dichte*), les fluides, (*flüssige)*, et les secs, (*trockene Körper*).

Unité principale, Litre.

	Hectolitres.
1 Maldre de Berlin	2,3142
1 Boisseau, dit Scheffel	0,5786
1/16 de Maldre ou Spint . . .	0,1446
1 Maldre de Cologne	1,6199
1 *idem* de Clèves	1,8508
1 *idem* de Calcar	1,5069
1 *idem* d'Udem	1,5247
1 *idem* de Goch	1,6615
1 *idem* de Stralen	1,7513
1 *idem* de Gueldres	1,7999
1 muid ou Tonne dit Ohm . .	1,5553
1 Baril ou Anker	0,3888
	Litres.
1 Pot	1,2961
1 Bouteille	0,9720

Poids, (*Gewichte*).

Unité principale, Gramme.

	Kilogrammes.
1 Livre de Clèves	0,4645
	Decagrammes.
1 Loth, (1/2 once)	1,4516



Noms anciens.	Valeur actuelle.
	Grammes.
1 Quint	3,629
	Kilogrammes.
1 Livre de Cologne	0,4674
1 *idem* d'Aix-la-Chapelle	0,467

Monnaies, (*Münzen*), *)

Unité principale, Franc.	Francs.
1 écu de Berlin	3,7101
1 écu d'empire	3,0918
1 écu de Clèves	1,5459
1 florin de Hollande	2,0612
1 Livre de Clèves	1,0306
1 sol argent du pays	0,0515
1/4 de sol dit Oertgen	0,0129
1/8 de sol, dit Deut	0,0064

*) L'Allemagne, ainsi que la France, a compté long-tems par livre comme la Hollande et l'Angleterre comptent encore; mais en adoptant un poids uniforme, elle s'est déterminée pour le poids de marc de Cologne, qui a servi de même pour faire les épreuves des monnaies. Voyez le Tableau complet des comparaisons par *J. J. Meyer*, juge à Dormagen. (Cöln bey Keil. 2 vol. *in*-8.)

ADDITIONS

ET

CORRECTIONS ESSENTIELLES.

ADDITIONS ET CORRECTIONS ESSENTIELLES.

Page 4. *L'Inde*, (*Indebach*), coule du sud au nord. Elle se forme des eaux qui viennent des marais de Montjoie et du Limbourg. Elle reçoit entre Eschweiler et Stolberg la Fichte, et après avoir dans son cours mis en mouvement plusieurs forges et moulins, elle se rend dans la Roër au village de l'Inde, près de Juliers.

Page 10 et 12. *Population*. Celle du ci-devant pays de Cornely-Münster peut être évaluée à 7000 ames, celle de Düren à 4681. (*Correction*).

Page 42. *Eaux et montagnes d'Aix-la-Chapelle et de Borcette*. Ces eaux sulfureuses ne contiennent pas du gas hydrogène sulfuré ou du gas hépatique, (*geschwefeltes Wasserstoffgas*); mais elles renferment du gas azot carboné, (*geschwefeltes Stickstoffgas*). Ce gas diffère de celui qui existe ordinairement dans les eaux sulfureuses, en ce qu'il est imprégné d'une partie du fluide bitumineux. Elles sortent de montagnes dont nous ne connaissons pas assez les élémens. Il paraît cependant que ce qui en compose la base sont des pierres à chaux,

(*mittelzeitige Kalksteine*), dont la formation n'était pas encore achevée, et qui sont presque toujours écailleuses, (*von splittrichtem Bruche*), et d'une couleur grise et bleue plus ou moins foncée; ces pierres sont à la superficie de la terre dans les environs de Borcette, et il y en a une carrière à Cornely-Münster. Sur cette montagne primitive s'en éleve une autre, d'une formation plus récente, de pierres de sable et de mica, (*Glimmer*); au-dessus desquelles se trouvent des couches de charbons de terre et d'ardoises. La source des eaux de Borcette tire son origine du lieu, où le sable micacé se sépare des pierres calcaires. Les eaux d'Aix, moins chaudes, mais plus sulfureuses, sortent d'une montagne formée dans un tems plus récent.

Il n'y a que des conjonctures sur la cause de la chaleur de ces eaux. Mr. Kortum, célèbre médecin de Stolberg les a recueillies dans son excellent *Traité sur les eaux thermales d'Aix et de Borcette*. Dortmund 1793. Il le termine par une notice raisonnée sur les écrits qui ont fait connaître la théorie de ces eaux. Il faut joindre à la lecture de cet ouvrage celle du mémoire, que Mr. de Hoevel a rédigé et fait insérer dans le 1.er N.° du 3.ème vol. des feuilles du bas-Rhin. Dortmund 1803. Ce mémoire contient la critique de l'opinion

de Mr. Kortum, sur les élémens de ces montagnes.

Page 45. Suivant un historien, connu sous le nom du *moine anonyme de St.-Galle*, que les savans croyent être le célèbre Notkerus Ralbulus, mort en odeur de sainteté en l'an 912, le lieu de naissance de Charlemagne, jusqu'à présent non moins contesté que celui d'Homère, est *Aix-la-Chapelle.* «Je rapporterai», dit à-peu-près cet auteur, «comment «l'empereur Charles a vaincu et dompté les «Slaves et les Bulgares, aussitôt que j'aurai «fait mention des édifices somptueux qu'il a «construits à *Aix-la-Chapelle.* Quand il avait «quelque repos, il ne restait pas oisif; mais il «s'occupait du service de dieu avec tant de zèle «que, voulant ériger *sur le sol de sa naissance,* «une basilique qui devait surpasser les monu«mens des anciens romains, il fit accomplir «ses voeux en très peu de tems *).» Or la *Basilique* ou l'église cathédrale que Charlemagne a érigée, sur le sol de sa naissance, est la cathédrale d'Aix-la-Chapelle, qui existe

*) »Adeo ut, *in genitali solo,* Basilicam, antiquis »romanorum operibus praestantiorem, fabricare pro»pria dispositione molitus, in brevi compotem se »voti sui gauderet.« Voyez *Sangallensis monachi de Gestis Caroli Magni*, Lib. I. Cap. 29. 30. apud H. Canisium, *antiquar. Lectionum* T. I. Ingolstadii, 1601. 4. p. 387.

encore aujourd'hui *). Olivier Legipont, de l'abbaye de St. Martin à Cologne, et Magnoald Ziegelbauer **), deux savans Bénédictins, ont fait les premiers la découverte du lieu de naissance de Charlemagne. Mais ils n'ont fait qu'indiquer légèrement leur opinion. Charlemagne mourut à Aix-la-Chapelle, le 28 Janvier de l'an 814, à l'âge de soixante dix ans, et fut enterré dans la Basilique qu'il avait fait construire.

Page 52. Ortuinus Gratius ou Ortwin de Graes, professeur d'un collège de Cologne, où il mourut en 1542 le 22 mai. Ce fameux théologien publia plusieurs livres, dont le plus célébre est un ouvrage relatif au concile de Bâle et aux affaire de l'église de son tems, consistant en une compilation d'écrits rares et curieux, connu sous le titre: *Fasciculus rerum expetendarum et fugiendarum*, imprimé en 1535 in-fol. réimprimé à Londres, en 1690, en 2 vol. Il écrivit aussi en vers: *Triumphus B. Job.* Colon. 1537. in-fol. Son style barbare est celui des scolastiques, et méritait bien

*) Voyez *Vita Caroli magni Imp. per Eginhardum descripta*, ex edit. *Hermanni comitis à Nuenar.* Colon. apud Jo. Soterem, 1521. 4. p. 31.

**) Voyez *Historia rei literariae ord. S. Bened.* Aug. Vind. et Herbipoli, 1754. IV volumes in-folio. T. II. p. 385.

d'être tourné en ridicule. Ulric de Hutten qui avait fréquenté autrefois les leçons de ce professeur s'en chargea. Aidé de son ami intime Crotus, il fit imprimer : *Epistolae obscurorum virorum ad Dominum Magistrum Ortuinum Gratium.* Cette satyre a été réimprimée plusieurs fois, quoique le pape Leon X l'eut condamnée en 1517. Elle ne fut pas moins utile à l'Allemagne, que la vie du frère Gerundio Zotès à l'Espagne, et les *Lettres provinciales* à la France. L'ignorance, les moeurs et le langage des docteurs obscurs du tems y sont peints au vif. Ortwin opposa à cette censure : *Lamentationes obscurorum virorum non prohibitae per sedem apostolicam.* Coloniae, 1518. in-4.

Page 61. Eumène *le rhéteur.* La tradition qui fait Eumène, instituteur à Clèves du tems de l'empereur Constance Chlore, se fonde sur une variante qui dit: *Eumenius Augustoclivensis*; mais il est prouvé par le panégyrique de ce rhéteur et sur-tout par Juste Lipse *in Excursu* VIII. ad Taciti *Annal.* III. 43. qu'il faut lire : *Augustodunensis. (Correction).*

Page 65. *Cornely-Münster*, bourg, situé dans une vallée agréable à un myriamètre d'Aix-la-Chapelle. L'abbaye qui a donné le nom au pays fut établie vers l'an 815, par Louis le Débonnaire, fils de Charlemagne. Le premier

abbé fut le célèbre Benoît d'Anian, favori de l'empereur. L'intention du fondateur a été, que les moines répandissent la réligion chrétienne. Mais bientôt après ils s'emparèrent de la jurisdiction civile du pays, et leur abbaye avait session et vote à la diète de l'empire. Benoît soumit l'abbaye à la jurisdiction ecclésiastique de l'archevêque de Cologne, en 1758. Le duc de Juliers fut protecteur du pays. Non loin de ce bourg s'élève sur une hauteur escarpée un hermitage. Au pied de la montagne, l'Inde coule et serpente à travers les prairies. Un petit bois se forme en demi-cercle autour de la demeure du solitaire, des sentiers frais, pratiqués à travers du bois, y conduisent. De grands hêtres invitent à la rêverie qui n'est interrompue que par le chant du rossignol et le gazouillement des fauvettes. Le soir arrivent les corneilles, *(Saatkrähen)*, et tiennent compagnie au solitaire. Puisse ce lieu romantique être conservé et servir d'asyle à celui qui veut fuir le monde ou jouir de soi-même.

Page 68. *Brauweiler*, ci-devant Abbaye de Bénédictins, fondée en 1024 par Ezzon ou Erenfrid, comte palatin, et son Épouse Mathilde, fille de l'Empereur Othon II, et mère de Richeza, reine de Pologne, sous Piligrim ou Pélegrin, archevêque de Cologne. L'église fut dédiée en 1028. Ellon, le premier

Abbé, fut sacré en 1030. RICHEZA fit détruire ensuite les premiers édifices, peu solidement construits, et bâtir un nouveau monastère avec une nouvelle église, laquelle fut dédiée en 1061, par le célèbre HANNON ou St. ANNO, archévêque de Cologne. Dans le XVIIe siècle l'abbaye de *Brauweiler* a produit un homme distingué. C'est le père ADAM ADAMI, depuis prieur à MURHARD, abbaye du duché de Würtemberg, docteur en Théologie, nommé enfin Evêque d'Hiérapolis, suffragan et conseiller intime de l'archévêque de Cologne à *Hildesheim*. Il fut ministre plénipotentiaire du prince-abbé de Corvey, ainsi que de plusieurs autres princes, prélats et seigneurs au Congrès de paix de Westphalie, dont il nous a laissé un excellent traité, très estimé et devenu maintenant fort rare, sous le titre: *De S. Rom. Imp. pacificatione Westphalica libri duo*, dont il existe trois éditions; la dernière a été publiée par M. DE MEIEREN, à Leipzig, en 1737.

Page 69. Le célèbre WERNER TESCHENMACHER, auteur des *Annales de Clèves*, *Juliers*, *Berg etc.* imprimés d'abord à Arnheim, en 1638, réimprimés depuis à Francfort sur l'Oder, en 1721, in-folio, naquit à Elberfeld, duché de Berg, fut ministre du culte réformé d'abord à Grevenbroich, puis successivement à Xanten,

Wesel et Clèves. Il mourut dans cette dernière ville en 1638 *). *(Correction.)*

Page 72. *Closter-Camp*, village. Sur la montagne est située la ci-devant abbaye de ce nom; elle était de l'ordre de *Cîteaux*. Douze moines de l'abbaie de *Morimond*, en Champagne, s'y établirent, avec Henri, leur premier abbé, en 1122, à la réquisition de Frédéric I. Archévêque de Cologne, qui leur fit don des terres incultes, situées dans un endroit, nommé *Altfeld*, *(vetus campus, vieux champ,)* d'où cette abbaye obtint le nom d'*Abbatia veteris campi*, *Alten-Camp*. L'abbaye de *cîteaux*, *cistercium*, fondée en 1098, par Odon, duc de Bourgogne, est la mère féconde de toutes les abbayes de cet ordre, né de celui des Bénédictins dont il renouvela les institutions primitives. L'auteur de cette réformation est St. Robert, abbé de *Moléme*, qui, avec vingt-un moines de son abbaye, se rendit à *cîteaux* qui n'était alors qu'un désert, et en fut le premier abbé. Mais, sur les plaintes des moines de *Moléme*, élevées auprès du Pape *Urbain* II, il retourna à *Moléme*, où il vécut encore en 1108, et remit les rènes du gouvernement de *cîteaux* à St. Alberic, son successeur. Bientôt on vit naître, dans ces

*) Voyez Jos. Hartzheim *Bibliotheca Coloniensis.* Col. 1747. fol. p. 316.

tems d'enthousiasme religieux, l'abbaye *de la Ferté*, fondée en 1113, par les comtes ou seigneurs de Vergy; celle de *Pontigny*, fondée en 1114, par Théobald ou Thibaut, comte de Champagne; celle de *Clairvaux*, *Clara-vallis*, département du Jura, fondée en 1115, par le même comte Thibaut, aux instances de St. Bernard, alors moine de *cîteaux*, (où il fut admis en 1113, à l'âge de vingt-deux ans, avec plus de trente de ses amis,) premier abbé de *Clairvaux*, et celle de *Morimonde*, fondée en 1115, par Odolric d'Aigremont, seigneur de Choiseul. De ces quatre filles de *cîteaux* sont issues toutes les autres abbayes de cet ordre. St. Bernard, né d'une famille noble de Bourgogne, mort en 1153 le 20 août, à l'âge de 63 ans, homme de génie, célèbre par son éloquence, ses vertus et par son influence dans les affaires politiques et religieuses de son tems, eut la satisfaction de voir se multiplier de son vivant les abbayes de l'ordre qui s'honora depuis de son nom, au nombre de cent soixante. Cette multiplication alla toujours en augmentant. Toute l'Europe fut peuplée de monastères de cet ordre. L'abbé d'*Alten-Camp* exerçait sa jurisdiction spirituelle sur environ soixante dix abbayes, tant d'hommes que de femmes, situées dans la Westpha-

lie et la Basse-Allemagne *). Sous leur dernier abbé, les moines de l'abbaye *de Camp* se distinguèrent par la politesse de leurs mœurs, leur moralité, leur bienfaisance éclairée et leur érudition. Toutes les langues anciennes et modernes, même les langues orientales, et toutes les sciences y furent cultivées, sous les auspices de l'abbé, avec le plus grand succès. Il y avait un jardin botanique avec une serre-chaude, dans laquelle il se trouvait, entre autres plantes rares, un cafier donnant du fruit. L'abbé acheta le superbe cabinet de physique et de mathématiques du célèbre docteur DEJEAN, de Rheinberg. Mais à l'approche des armées françaises, en 1794, ce cabinet a été transporté, avec la meilleure partie de la bibliothèque, sur la rive droite du Rhin. L'abbaye de *Camp*, dont les religieux avaient eu le bon esprit de s'approprier les lumières du XVIIIe siècle, fut un foyer d'instruction et l'ornement du pays. Elle présenta, sous des formes plus parfaites et plus agréables, l'image de ces abbayes de Bénédictins, qui, dans les tems de l'ignorance, furent, d'après une remarque très ju-

---

*) Voyez AUBERTI MIRAEI *Chronicon Cisterciensis Ordinis*. Colon. 1614. 8. — *Notitia abbatiar. Ordin. cisterciens*. Colon. 1640. fol.

dicieuse de Jean-Isace Pontanus *) ce que sont aujourd'hui les gymnases et académies, fondés par la libéralité des princes. C'est près de cette abbaye que, dans la guerre de sept ans, en 1760, les français battirent les alliés qui arrivaient de Rheinberg dans la nuit, pour surprendre la gauche de l'armée. Le combat dura depuis cinq heures du matin jusqu'à neuf du soir. Les alliés y perdirent au moins 1200 hommes. Frédéric II, en parlant de cette bataille (*Oeuvres posthumes* t. IV. ch. 12. p. 186. Berlin 1788.) dit, que le prince héréditaire fut obligé de deposter le corps français de Fischer qui se trouvait devant lui. La tiraillerie qui s'engagea, donna, ajoute-t-il, l'alarme au corps de Mr. de Castries. Mais Frédéric a oublié de faire mention de l'héroisme du chevalier d'Assas qui empêcha la surprise. Les grénadiers hanovriens le trouvèrent au poste avancé. Ils lui mirent la bayonette sur la poitrine, en lui disant: Rends-toi, nous te tuerons, si tu dis mot. Mais d'Assas cria: *A moi Auvergne, l'ennemi est là!* Il meurt à l'instant, percé de mille coups. Cet acte de dévouement patriotique fut célébré par la muse de Voltaire et le burin de quelques célèbres graveurs; mais la patrie reconnaissante

*) Jo. Isacii Pontani *Originum franciarum libri VI.* Hardervici, 1616. 4. Lib. VI. Cap. 3. p. 422.

devrait élever à ce généreux soldat un monument dans le bois de Closter-Camp, à côté de l'arbre même, témoin encore existant de la mort que le héros à subi pour elle.

Page 75. *Asciburgium.* A un kilomètre de Meurs vers l'ouest, se trouve un côteau qu'on appelle Burgfeld. Il est probable que la ville de ce nom dont parle Tacite, a été placée en ce lieu; que César y a logé ses vétérans et qu'elle avait été le plus considérable fort de cinquante dont Drusus avait garni les bords du Rhin. Cet endroit se trouve au milieu de deux marais qui se réunissent au Rhin, et dont l'un s'étend d'Urdingen à Rheinberg, et l'autre d'Essenberg à Meurs. Il n'y a pas de doute que ces marais n'eussent été deux branches du Rhin qui fortifiaient ce lieu. Des monnaies romaines, des inscriptions des légions, des souterrains, des ruines des murailles sont des preuves de cette conjecture. Le comte Hermann de Neuenar, prévôt de la cathédrale de Cologne, fait mention des monumens qui, de son tems, y ont été découverts *).

*) Voyez Herm. Nuenarii *de Gallia Belgica Commentariolus.* Antv. ex off. Christophori Plantini, 1584. in-8. p. 15. Van-Alpen, *Asciburgium*, dans le N.° 4 des *feuilles du Bas-Rhin.*

Pag. 82. *L'incendie de la ville* d'Udem a eu lieu, il y a douze ans. *(Correction.)*

Page 82. *L'église collégiale de Xanten*, chef-d'œuvre du nouveau gothique, d'une architecture dont au septième siècle l'Allemagne fut le berceau. De là elle s'est répandue dans tout le Nord et ensuite au Sud et régna par-tout jusqu'au milieu du XVième siècle où l'architecture grecque et romaine l'a remplacée. Les fondemens de cette église furent jetés dans le XIIème siècle, lors du changement en chanoines séculiers des chanoines réguliers, de la communauté qui en avait été fondée à Xanten en 1028, par Péregrin, archévêque de Cologne. Au XIIIème siècle le bâtiment n'était pas encore achevé. Il a exigé une extrême persévérance de la part des tailleurs de pierre et des sculpteurs qui ont taillé tous les ornemens des colonnes et des clefs des voûtes. Entouré de petites maisons, le prospect extérieur du temple se perd, quoique ses hautes tours l'annoncent assez loin. Mais entrez dans son intérieur, et vous éprouverez des sensations plus qu'humaines; vous éprouverez un saint effroi qu'inspire la présence de l'éternel. C'est ainsi que des sentimens sublimes s'emparent d'un homme, qui traverse une sombre forêt de sapins, dont la cime s'élève jusqu'au ciel. Les colonnes immenses de ce temple ont des branches plus ou moins fortes, qui cou-

pent la voûte majestueuse. Elles paraissent trop faibles, pour porter cette voûte immense, et cependant elles la soutiennent depuis six siècles, sans le moindre changement de leur position. Qui sont donc ces grands artistes qui ont conçu, qui ont exécuté, ce monument sublime de l'architecture allemande? Hélas, leurs noms nous sont inconnus; nous ne pouvons pas jeter des fleurs sur leur tombe, comme GOETHE en a répandu sur celle d'ERWIN DE STEINBACH qui en 1276 commenca à bâtir la tour du Munster de Strasbourg. (GOETHE *de l'architecture allemande D. M. Ervini de Steinbach en* 1773 *et 3ème pélerinage au tombeau d'Erwin en* 1773.) Le fils d'Erwin, JEAN DE STEINBACH, continua la construction de cette tour, et après la mort de ces deux artistes, JEAN WILZEN, célèbre architecte de Cologne, y porta la dernière main. (FRIESE *histoire de la ville de Strasbourg.* I.er vol.)

Page 82. *Chanoine de Pauw*, né à Amsterdam en 1739, et mort agé de soixante ans. *(Correction.)*

Page 84. *Colonia Trajana.* Il ne paraît pas qu'elle ait été placée si près des *castra vetera.* Le nom de cette colonie s'est encore conservé dans le nom de la ville de Cologne et dans celui du village de *Keken* près de Clèves.

Page 96. *Pêche.* Le produit des contributions indirectes vient d'être augmenté par la

mise en ferme de la pêche du Rhin et de la Meuse. L'adjudication se fait pour chacun des cantonnemens ou districts qui ont été déterminés par la conservation des forêts.

Page 115. *Le séminaire établi à Emmerich et destiné à former des instituteurs,* sert à l'instruction des candidats qui se destinent à l'enseignement dans les écoles primaires catholiques, plutôt que protestantes ; mais le gouvernement prussien salariait les instituteurs protestans, ce qui donna de l'encouragement, et le mit à même de faire un bon choix parmi les candidats. *(Correction.)*

Page 117. L'académie de Bonn fut instituée en 1777 par l'Électeur Maximilien Frédéric, issu de la maison des comtes de Königsegg, en Souabe, mort le 15 Avril 1784, prince humain et généreux, protecteur des arts et sciences. Feu le comte Caspar-Antoine de Belderbusch, premier ministre de l'Electeur, homme d'état très éclairé, le savant De Spiegel, chanoine des églises cathédrales de Cologne et de Münster, curateur des études, et le père mineur, Ph. Hedderich, célèbre canoniste allemand, condamné trois fois à Rome, comme il l'a annoncé lui-même dans le titre de ses élémens du droit canonique, y contribuèrent de tous leurs moyens. Cette académie fut érigée depuis en Université, en vertu d'un diplôme impérial, qui arriva peu

de jours avant la mort de MAXIMILIEN-FRÉDÉRIC; mais son inauguration solemnelle n'eut lieu que le 20 novembre 1786, sous le dernièr Électeur, MAXIMILIEN-FRANÇOIS d'Autriche. Les HEDDERICH, les ROUGEMONT, les DANIELS et d'autres savans distingués furent les ornemens de la nouvelle université qui commença déjà à rivaliser avec celle de Mayence, où Fréderic-Charles d'Erthal, dont le nom sera immortel dans les annales de la Germanie, avait consacré un temple magnifique aux muses qui charmoient encore les loisirs de sa vieillesse. EULOGE SCHNEIDER, fils d'un vigneron de l'évêché de Wirtzbourg, ci-devant récolet, ex-prédicateur de la cour de CHARLES, duc de Würtemberg, fut pendant quelques années à Bonn prédicateur de la cour, professeur de belles-lettres et de la langue grecque. Ayant eu quelques démêlés avec le chapitre de la catkédrale de Cologne, au sujet d'un Catéchisme qu'il avait publié, et où le fanatisme sentait de l'hérésie et regrettait plusieurs omissions, il fut forcé de donner sa démission, vers l'automne de l'an 1791. Il se rendit droit à Strasbourg, où l'évêque constitutionnel le nommait un de ses vicaires. Une foule de jeunes prêtres et moines du pays de Cologne, à qui il procura des places ecclésiastiques lucratives le suivirent en France. Enfin, sous le règne de la terreur, il renonca à la prêtrise, fut ac-

cusateur public et guillotiné le 2 avril en 1794. Schneider avait du génie, il écrivait bien en vers, mieux encore en prose. L'ambition, sa passion dominante, antrainait sa chûte et celle de plusieurs de ses concitoyens. Butensché, ministre du culte protestant à Strasbourg a offert un sacrifice expiatoire aux mânes du défunt dans le journal helvétique de Clio, publié par Mr. Usteri.

Page 123. *Ecoles secondaires.* Il y en a déjà trois dans le département, une à Cologne, une à Montjoie et une à Kempen.

Page 134. *Carrières.* La plus grande carrière est hors du bourg de Cornely-Münster. On y compte 50 ouvriers, et on en évalue le produit dans de bonnes années à 21,000 fr. La carrière de Brunich est à trois kilomètres de Cornely-Münster. Le nombre des ouvriers ne va pas au-delà de trente; Elle peut rapporter 6000 fr. La carrière de Hahn, à deux kilomètres de Cornély-Münster, entretient 20 personnes et produit la même somme. Les carrières entre Stolberg et Gressenich ne rapportent pas d'avantage.

Page 139. *Calamines, (Gallmeigruben)*, à Bussebach, à Breinich, Eilendorf et Gressenich. Ce demi-métal est exploité ou en pièce entière, ou en terre sablonneuse. Dans le dernier cas on le reconnait au son et à la pésanteur. Quand la calamine est lavée des parties hétérogènes qui

l'environnent, elle est mise au feu. Elle est ensuite vendue aux fabricans de cuivre à Stolberg, qui en payent trois francs le quintal.

Page 155. *Chaux.* La chaux n'est pas un engrais proprement dit. Elle ne féconde pas le sein de la terre ; mais elle développe les sucs nouriciers qu'il renferme, et les fait entrer dans les veines des végétaux.

Page 170. Les *Cônes roulans,* ou machines à battre les blès, ont été inventés par MICHEL STIRLING, écossais, cultivateur à *Craighead*, paroisse de *Dumblane*, mort en 1796. Déjà en 1748 il construisit une telle machine. L'ingénieur MEIKLE la perfectionna et lui donna le mécanisme qu'à quelques changemens près, elle a eu jusqu'ici *).

Page 257. *Greffe.* M. J. F. BLOTZ dit dans son ouvrage sur *l'art des jardins,* que d'après les observations la greffe en fente pouvait se faire en hiver ; mais qu'il fallait encore des expériences ultérieures pour s'en assurer **). Quant aux expériences faites à Co-

*) Voyez *a Journey from Edinburgh, by* ALEXANDER CAMPBELL. London, 1802. 2 volumes in 4. avec 44 gravures. Des extraits de cet ouvrage se trouvent dans le *Journal littéraire de Jena*, 1803, Mars, p. 513.

**) *Die Gartenkunst, von J. F. Blotz,* 2ter Theil. Leipzig, 1797. 8. p. 51.

logne au mois de vendémiaire dernier, nous les devons au cit. SCHOENEBECK, docteur en médecine, autrefois cultivateur et pépiniériste, actuellement professeur d'histoire et de langues anciennes et bibliothécaire à l'école centrale de Cologne. Nous pouvons assurer en ce moment, (le 20 germinal an 12), que ces expériences ont parfaitement réussi, et comme chaque amateur peut s'en convaincre par ses propres yeux, dans la pépinière du cit. DAHMEN, professeur de philosophie à l'école centrale. La greffe en fente faite en automne, est préférable à celle faite au printems; des gelées tardives font souvent périr celli-ci, surtout dans d'arbres à noyau; mais celle-là brave toutes les intempéries des saisons, et les boutons de ces greffes commencent à se développer avec ceux des autres arbres, comme si elles n'avaient subi aucune opération. Ajoutez à cela qu'en profitant, pour greffer, de la saison d'automne, on gagne du tems pour les autres ouvrages que le printems exige. Nous pouvons donc recommander la greffe d'automne, tant en fente que par la juxtaposition, comme une manière sûre, facile et agréable, et nous croyons qu'elle fera tomber enfin en désuétude la greffe de printems, comme moins sûre quant à la réussité.

Page 290. *Préservation des semis.* Pour garantir les semis, faits pendant l'automne, contre

les ravages des campagnols, des mulots et des rats d'eau, il faut faire tremper les semences dans une infusion de *Coloquinte*; alors ces animaux n'y feront plus de tort. La sureté de ce moyen est constatée par les expériences de M. Mustel *), qui en a toujours éprouvé du succès. Voilà donc une découverte extrémement importante à tous les pépiniéristes et à tous les amateurs des arbres!

Page 362. *Moutons de Gemünd et de Cornely-Münster.* Ils se nourrissent facilement dans la bonne saison sur les montagnes et dans les pâturages communs dont ces pays abondent. La laine des moutons de Gemünd est un peu meilleure que celle des moutons de Cornely-Münster, de sorte que si la première coute 36 s., la seconde ne vaut que 34. Le nombre des moutons dans ces deux districts peut être évalué à 6 ou 7 mille.

Page 365. *Gibier et Oiseaux.* Le gibier n'est plus en si grand nombre qu'avant la guerre, attendu que depuis tout propriétaire va à la chasse. Nous avons des lièvres, des chevreuils, des cerfs, des sangliers, des bécasses, des grives, des alouettes, des perdrix, des outardes et quelques coqs de bruyère. Parmi les bêtes car-

*) *Traité théorique et pratique de la végétation*, par M. Mustel. Paris 1781—84. IV volumes in-8. Tome 3. Liv. 5. Chap. 20. p. 228.

nassières l'on remarque des renards et des loups. De ces derniers il s'en trouve dans les forêts de la ci-devant abbaye de Camp, qui ont fait beaucoup de dégât, il y a quelques ans, et mangé même des chiens mis à l'attache.

Page 370. *Scieries de fer à Düren.* Il y en a trois. Les barres de fer sont coupées en trois ou quatre pièces qui, chauffées dans un fourneau ardent, sont pressées par deux rouleaux. On les porte ensuite au moulin qui les scie en plusieurs morceaux de toute grosseur. Un tel moulin scie à l'ordinaire par an 60,000 myriagrammes (1,200,000 livr. pesant), et donne un travail poli.

Page 371. *Situation de Stolberg.* Il n'y a pas de contrée plus favorable à la fabrication du laiton, que celle de Stolberg. Les montagnes qui l'environnent à l'est et au nord, contiennent sur leurs hauteurs du bois et dans leur sein des charbons, deux combustibles, indispensables aux habitans et aux ateliers. Vers l'ouest elle possède une grande quantité de calamines, élément nécessaire à la fabrication du cuivre jaune. Des sources abondantes sortent des montagnes et mettent en mouvement les forges et les moulins que l'industrie a établis sur chaque petite rivière qui se forme dans la vallée riante de Stolberg.

Page 374. *Papeteries.* Six grandes et sept petites autour de Düren. Chacune des premières a deux cuves, chacune des secondes n'en a qu'une. Les grands moulins et ceux d'une moyenne grandeur fournissent seuls le papier blanc qu'on peut avoir depuis le plus fin jusqu'au plus gros. Les petits moulins fabriquent toute sorte de papier brouillard. Ceux de la première classe peuvent fabriquer annuellement pour 273,432 francs ; la rame du papier coutant, l'une dans l'autre, 16 frans. Ceux de la dernière classe peuvent rapporter 264,297 francs, la rame à 27 francs. Les cordes sur lesquelles s'étend le papier, sont faites à Düren du fétu panaché, *(Stipa tenacissima, Federgras)*, plante aquatique dont les étangs d'Aix et de Borcette font croître une grande quantité. Les cordes préparées de cette plante, sont préférables, quant à leur force et à leur durée, à celles de lin et de chanvre.

Page 382. *Préparation des chiffons à faire du papier.* Les chiffons sont moulus moyennant des rouleaux qui renferment des éclisses d'acier au-dessous desquelles il y a un plat de cuivre. Les chiffons sont broyées entre ces instrumens. On ne les laisse plus pourrir; mais quand ils sont très durs, on emploie des instrumens nouvellement aiguisés pour les moudre. Les chiffons coupés passent par un crible à

pied; ils sont mis ensuite dans les rouleaux et on les lave. Lorsqu'ils sont lavés et moulus à moitié, on en fait sortir l'eau dans un tonneau, la matière reste alors médiocrement humide. Lavée de nouveau pendant un quart-d'heure, elle entre dans un autre rouleau, où elle est hachée menue. Quand on veut avoir du papier bleu, on y ajoute encore de l'indigo qui s'amalgame par cette opération. Nos fabricans de papier bleu préfèrent l'indigo au schmalte dont les autres fabricans se servent; mais l'indigo, dont on veut se servir à cet usage, doit être dissout auparavant, pour qu'il ne tâche pas le papier. Enfin si les chiffons sont bien moulus, on les fait passer, moyennant des tuyaux de bois, dans la fabrique. Là les chiffons sont retirés par des sceaux et travaillés ensuite en papier.

Page 383. *Colle forte.* Les fabricans qui en ont besoin, pour faire du papier à écrire, la tirent des pieds des moutons etc. Le collage de chaque rame de papier coute à-peu-près 20 st.

Page 413. *Histoire des fabriques de laiton de Stolberg.* Elles furent établies dans les tems obscurs du fanatisme. Les fabricans français, exilés de leur pays à cause de leurs opinions religieuses, se réfugièrent à Aix-la-Chapelle; mais bientôt l'hydre de l'intolérance les y pour-

suivit de même. Ils quittèrent Aix et trouvèrent un asyle à Stolberg, où favorisées par la situation heureuse du territoire et protégées par un seigneur éclairé, leurs manufactures prospérèrent; 200 fourneaux y furent bientôt allumés. Les fabricans de Namur et d'Iserlohn firent de vains efforts, pour porter leur productions au même degré de perfection. Mais il n'en était pas de même de ceux d'Angleterre. La guerre avec l'Amérique terminée, ils firent passer en France une grande quantité de leur laiton et en établirent des dépôts considérables dans les ports où l'on chargeait des vaisseaux pour la Guiane. Cependant Stolberg conservait toujours en activité près de cent-trente fourneaux. La révolution avait reduit presqu'à zéro ce nombre. Le cours de change étant annullé, les fabricans payés en assignats, leurs instrumens et leurs productions mises en requisition, leur industrie était prête à s'évanouir; mais le gouvernement actuel, réparateur de tant de maux, a su l'animer de nouveau. Mr. Schleicher, fabricant très éclairé de Stolberg, lui a présenté en l'an 8 un mémoire extrémement intéressant sur les moyens de rendre à ces établissemens leur ancienne splendeur. Mr. Aschenberg en a fait une traduction en allemand, qui est insérée dans le 2.ème N.° des feuilles du Bas-Rhin.

Le gouvernement a déjà satisfait à une partie des voeux de cette commune si intéressante; et ceux qui ont l'avantage de connaître ses vertueux fabricans, et qui savent apprécier le bien qui résulte de leur industrie pour des familles sans nombre, désirent que tous les voeux des fabricans de Stolberg soient bientôt exaucés.

Page 435. *Commerce du bétail.* Il s'exerce principalement dans les arrondissemens de Clèves et de Créveld. On n'en peut encore évaluer le montant; mais il est considérable. Le cultivateur Arntz de Huisberden vend seul par an, pour plus de 6000 francs de bétail. Cologne est le lieu principal où se fait l'expédition.

Page 481. *Exportations des grains à l'étranger.* Si l'on craignait, qu'en l'accordant à ce département, les grains de la Belgique, dont l'intérieur de la France a cependant besoin, sortiraient aussi du territoire français, on pourrait exiger de nos cultivateurs, lorsqu'ils veulent en vendre à l'étranger, un certificat d'origine, comme on en demande pour l'exportation de plusieurs marchandises.

TABLE DES MATIÈRES.

I.

II.

III.

IV.

ERRATA.

Page 2, *l.* 11 : *au lieu de*: trois cent; *lisez* trois-cents.

Ibid. l. 4 *du bas en haut*: *au lieu de*: pétrifiés; *lisez*: pétrifiées.

P. 3, *l.* 7 *du bas en haut*: Venlo; *lisez*: Wanlo.

P. 7, *col.* 1. *l.* 12: Coryenbrock; *l.* Corschenbroich.

P. 8, *col.* 1. *l.* 2: Enrath; *l.* Anrath.

Ibid. col. 1. *l.* 2 et 3: Zoppenbrück; *l.* Zoppenbroich.

Ibid. col. 2. *l.* 5: Bentum; *l.* Bentheim.

Page 9, *col.* 1. *l.* 5: Leuthoethof; *l.* Leutholthof.

P. 11, *l.* 14: cedé; *l.* cédés.

P. 12, *l.* 2 *du bas en haut*: Mariaweller; *l.* Mariaweiler.

P. 13, *l.* 1: Goltzhenn; *l.* Goltzheim.

P. 18, *l.* 1: Bleibier; *l.* Bleiberg.

Ibid. l. 11: Zingheim; *l.* Zingsheim.

P. 47, *l.* 3 *du bas en haut*: maroniers; *lisez* marroniers d'Inde.

Ibid. dernière ligne: d'acacias; *l.* de faux-acacias.

Page 69, *l.* 9 *du bas en haut*: de Meurs; *l.* de la Mark.

P. 89, *l.* 19: mainten; *l.* maintien.

P. 99, *l.* 16; était domaines; *l.* domaines était.

Ibid. l. 17, *après*: versaient; *effacez*: est.

Page 176, *l.* 11: La; *l.* Le.

— 215, *avant-dernière ligne*: fameux; *l.* célèbre.

— 234, *l.* 19: Dojenné; *l.* Doyenné.

— 236, *l.* 9 *du bas en haut*: perpétuer; *l.* perpétué.

— 241, *l.* 19: Aubertu; *l.* Aubert.

— 260, *l.* 10: grosse; *l.* épaisse.

Page 281, 282 et 283 *au lieu de* Teich et Theichschaum; *lisez* Deich et Deichschaum.

— 290, *l.* 7 *du bas en haut*, *après* vautours; *ajoutez*: aux Hiboux.

— 320, *l.* 6 *du bas en haut*: vigneuse; *l.* visqueuse.

— 413, *l.* 4 *du bas en haut*: Frans-maçons; *l.* Franc-maçons.

— 461, *l.* 14: Isselvort et Duisbourg; *l.* Isseloord et Doesburg.

